€ 1,50
Ausgabe 3 | 2009

GrillZeit

DAS MAGAZIN FÜR GRILLAMATEURE

9190001013640

GRATIS Exemplar



Lamm trifft Kürbis

Know how Heißräuchern am Grill

Saté-Special
Schnelle Spieße mit Erfolgsgarantie



Wurst-News
Neue Sorten statt Winterschlaf



Salzburger Grillnockerl
Verblüffend einfach





Fleisch ist eine wahre Eiweißbombe und somit gut für den Muskelaufbau. Darüber hinaus dient Fleisch als wichtige Carnitin-Quelle. Das ist vor allem Hochleistungssportlern ein Begriff. Es kurbelt die Fettverbrennung an und steigert die Ausdauer. Übrigens: Mageres Fleisch hat nur 2 Prozent Fett.

inhalt



Stelze wie im Schweizerhaus. Mindestens. 28



34



10

GrillZeit 3|2009





Liebe Leserinnen und Leser...

vielleicht haben Sie Ihren Grill ja längst unter die Haube gebracht. Vielleicht aber zählen Sie zu den immerhin bereits über 20 Prozent jener heimischen Grillbesitzer, die ihrem Gerät keinen Winterschlaf gönnen und auch im kalten Halbjahr munter weiterrösten. Dass wir hier aber sogar noch einiges an Potential haben, zeigt eine aktuelle Analyse des Marktführers aus den USA, wo sogar 55% der zahlreichen Grillenthusiasten ganzjährig Saison haben.
Aber selbst dann, wenn Sie Ihr Grillfeuer jetzt lieber vorwiegend im Küchenherd entfachen, finden Sie in dieser Ausgabe wieder jede Menge Tipps und Rezepte, die sich sowohl „outdoor" als auch „indoor" umsetzen lassen. Sowie vielleicht die eine oder andere Geschenksidee für das mit Riesenschritten nahende Weihnachtsfest. Das muss jetzt nicht gleich eine komplette Außenküche in Edelstahl sein, auch mit kleinen Sachen kann man dem Feuerkoch eine Freude machen. Etwa mit der passenden Lektüre, oder auch nur einem Feuerzeug, das bei Wind verlässlich funktioniert.

Eine Ideenbörse in Sachen Grillen ist aber auch die heuer neu gestaltete Website www.ama-grillclub.at. Hier finden Sie nicht nur Informationen, Rezepte und ein Forum zum Thema Grillen, sondern können auch am permanenten Gewinnspiel „grill & win" des AMA-GrillClubs teilnehmen. Ganz automatisch sogar, wenn Sie sich auf genannter Website (völllig kostenlos) als Mitglied registrieren. Monat für Monat werden nämlich unter sämtlichen aktiven Mitgliedern Einkaufsguthaben im Wert von € 500,– verlost.

Eine wunderschöne Winter-Grillzeit mit der GrillZeit wünschen Ihnen wieder

Ihr GrillZeit-Team & Ihr AMA-GrillClub

Impressum • Herausgeber: produktiv KEG • Redaktion: Nicole Hoffmann, Brigitte Drabek, Kiki Sabitzer, Ulrike Swennen-Schlick, Willy Zwerger, Johann Stabauer, Michael Schubert • Produktion: produktiv KEG • Alle: A-2102 Bisamberg, Hagenbrunner Straße 16 • Tel.: 0043/2262/71746-0, email: redaktion@produkt.at, Fax: DW 30, FTP: ftp.produkt.at. • Druck: Goldmann-Druck AG • Bildbearbeitung: Rudolf Koch
Redaktionelle Fotos: GrillZeit, AMA-Marketing, Weber, Outdoorchef, Michael Schubert, Stefan Hobel, Rudolf Stückler, Hoffelner, fotolia.com, IStock.com, Archiv

www.ama.at

Sicher ist sicher!

Schnitzel mit Stammbaum



Herkunftsgarantie.

Nur Fleisch mit einer lückenlos nachvollziehbaren Herkunft wird mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet.

Ob Rindersteak, Schweinskotelett, Putenbrust oder Hendlhaxerl – Fleisch mit dem rot-weiß-rotem AMA-Gütesiegel ist zweifelsfrei aus Österreich. Die Tiere wurden in Österreich geboren, in Österreich gefüttert und in Österreich geschlachtet. Die Herkunft wird ebenso streng kontrolliert, wie erstklassige Fleischqualität und die Einhaltung der Hygiene. Und da alle Richtlinien gerade so gut sind wie ihre Kontrolle, wird dreifach kontrolliert – durch unabhängige Experten. Und zwar vom Stall bis ins Verkaufsgeschäft.

Geprüfte Qualität
AMA GÜTESIEGEL
AUSTRIA

- ✓ Ausgezeichnete QUALITÄT
- ✓ Nachvollziehbare HERKUNFT
- ✓ Unabhängige KONTROLLE



Ohne Winterschlaf

Der Wurst ist das Wetter offenkundig wurscht. Grill- und Bratwürstel, die eineiigen Zwillinge in der Fleischwarentheke, sind nämlich erstaunlich saisonunabhängig und inzwischen auch ganzjährig in ansprechender Sortierung am Markt.

Text: Brigitte Drabek



Das Schnittbild offenbart den unterschiedlichen Inhalt der Grillwürste.

Zwar verkaufen sich Grillwürste an schönen Sommerwochenenden als ideales Objekt der Begierde für Spontangriller natürlich noch besser, doch überwintern viele davon sehr erfolgreich in geeigneten Habitaten. So hat Mister Anonym just diesen Spätherbst ein komplettes Programm an weltmeisterlichen Grillwürsteln gelistet und auch die formidable Rohbratwurst ist dort ganzjährig aufzufinden, von Rostbratwürsten und anderen Sauerkraut-kompatiblen Bratwurstgattungen einmal ganz zu schweigen.

Grund für diese Ganzjahrestauglichkeit ist neben der an sich simplen Zubereitung auch die Vielseitigkeit dieser Produkte. Denn Grillwürstel gelingen sowohl am Rost wie auch in der Pfanne, vertragen sich mit Brot, Kraut, Senf, Erdäpfeln in jedweder Erscheinungsform und Zubereitung. Gerade einmal die Currysauce als Beilage bleibt wohl eher etwas für unsere Nachbarn im Nordwesten.

Champwurst. Das brandneueste Angebot bei Merkur zu diesem Thema geht auf das Konto von Grillweltmeister Adi Matzek, der unseren Leser ja längst ein Begriff ist. Wie aber viele nicht wissen, ist Adi hauptberuflich Fleischer und als solcher hat er sich schon lange Gedanken über die ideale Grillwurst gemacht. Um schließlich herauszufinden, dass es diese nicht gibt. Also hat er gleich fünf neue Rezepturen entwickelt, damit auch jeder die Gelegenheit hat, seine Lieblingswurst herauszukosten.

„Schinkengriller Natur“: Die magere Schinkeneinlage (50%!) gibt dieser Variante ein besonders fleischiges Aroma und einen etwas festeren Biss. Damit hat dieses Produkt derzeit Alleinstellung am Markt.

„Schinkengriller geräuchert“: Die über Buchenspänen geräucherten Schinkengriller sind geschmacklich wesentlich wuchtiger als die „Schinkengriller Natur“. Unsere Blindtests ergaben, dass Frauen oft die „Schinkengriller Natur“ wählen, Männer hingegen meist die grilltypisch kräftigere Note der geräucherten „Schinkengriller“ bevorzugen.

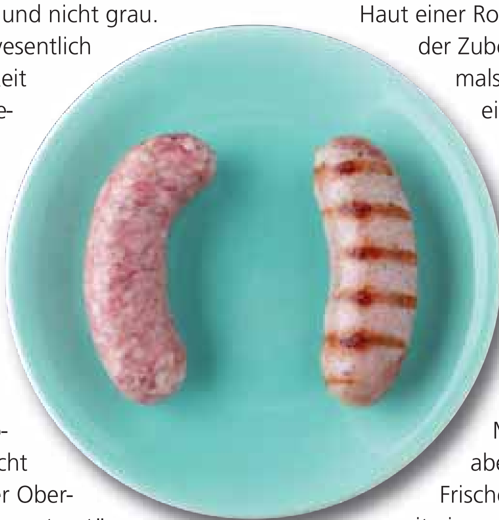
„Adi’s Grillbratwürstel“: Der Klassiker in weltmeisterlicher Aufbereitung. Für viele immer noch der Favorit am Grill.

„Adi’s Kalbsbratwürstel“: Die arttypisch flaumig-lockere Konsistenz dieses Grill-

produktes wird bestimmt viele Anhänger finden. Diese Würstel dürfen beim Grillen ruhig etwas aufplatzen – das ergibt jene Kruste, die Kenner so sehr schätzen.
„Adi's Kalbsbratwürstel mit Lauch":
Diese Würstel mit lockerer Grundmasse mit 30% Magerfleischeinlage und frischem Lauch sind eine attraktive, völlig neue Variante.

Für die Herstellung seiner neuen Linie hat Adi Matzek sogar einen eigenen „Weltmeistercodex" entworfen. So hat er die Rezepturen nicht nur geschmacklich so lange optimiert, bis sie die Zustimmung aller Testpersonen fanden, sondern auch Wert auf die uneingeschränkte Grilltauglichkeit der Produkte gelegt. Der Fleischanteil ist zudem deutlich höher als im österreichischen Lebensmittelkodex für Grillwürste vorgeschrieben und außerdem kommt bei Adi nur Fleisch mit dem AMA-Gütesiegel in die Wurst.

Rohkost für Kenner. Unbedingt probieren sollten Sie aber auch einmal die Rohbratwürste von Radatz, die u.a. bei Merkur im Kühlregal liegen. Sie unterscheiden sich von der Mehrheit des Grillwurstangebotes schon optisch dadurch, dass ihr Brät rötlich durch die Haut schimmert und nicht grau. Und durch die wesentlich kürzere Haltbarkeit gegenüber vorgegarten bzw. pasteurisierten Würsten. Auch muss dieser Wursttyp wirklich durchgegart werden, was bei normalen Bratwürsten ja völlig unerheblich ist – dort reicht die Bräunung der Oberfläche. Das verlängert natürlich die Gardauer erheblich, weil man hier mit eher verhaltener Temperatur zugange sein muss. Deshalb macht es auch durchaus Sinn, Rohbratwürste vor dem Grillen sachte etwas vorzukochen. Etwa in einem Weinsud mit Zwiebeln, der für eine zusätzliche feine Würze sorgt. Immer aber sollten Sie die Haut einer Rohbratwurst vor der Zubereitung mehrmals rundum mit einer Nadel einstechen, damit der Darm nicht durch den entstehenden Innendruck reißt.



Belohnt wird man für dieses Mehr an Mühe aber aufgrund der Frische des Wurstbräts mit einem unnachahmlich fleischig-würzigen Geschmack.

Geben Sie zum Senf Ihren Senf dazu...



Das oft zitierte Sprichwort für einen, der alles stets kommentieren muss, ist kulinarisch durchaus positiv zu sehen. Versuchen Sie doch auch einmal, Ihren eigenen Senf zu kreieren.

Text: Willy Zwerger

Bevor Sie sich Senfkörner besorgen und diese nun zu mahlen beginnen, eine kleine Warnung: Sie werden – so das Ergebnis Ihren Wünschen entspricht – ab sofort nur mehr Ihren eigenen Senf kredenzen, respektive – hübsch verpackt – zu jedem nur erdenklichen Anlass verschenken. Vorerst jedoch ein kleiner Ausflug in die Warenkunde: Senfkörner sind die Samen einer wilden Kohlart, wachsen in kleinen Schoten auf Pflanzen mit einer Höhe von rund einem Meter und waren bereits bei den alten Griechen bekannt, dort allerdings als Heil- und weniger als Genussmittel, vor allem gegen Rheuma und ähnliche Wehwehchen. Erst die Römer entdeckten die einzigartige Würzkraft der Senfkörner.

PROFITIPP

Als Grundregel können Sie sich merken: Je heller die Senfkörner sind, desto milder wird der Senf. Es sei denn, Sie schärfen ihn noch zutatenmäßig. Und: Bitte lassen Sie die zerkleinerten Schalen mit dabei, sie sind ein wichtiger Beitrag für Ihre Gesundheit.

AMA GRILLCLUB

Sie waren es auch, die den Senf in unsere Breitengrade brachten – erstmals urkundlich erwähnt wurde er im 8. Jahrhundert von Karl dem Großen, der nicht nur Kräuterpflanzen kultivieren ließ, sondern auch den Senfanbau forcierte. Ob nun als Heil- oder als Gewürzmittel, in jedem Fall fördert Senf die Durchblutung, treibt den Blutkreislauf an und wirkt entzündungshemmend. Seine Inhaltsstoffe sorgen aber vor allem für eine bessere Verdauung von fetten Speisen und können sogar karzinogene Stoffe auf unsachgemäß Gegrilltem neutralisieren.

Und so wird's gemacht: Wer nun Senf selber zubereiten will, sollte dies nicht aus dem Grund tun, weil man sich etwa Geld dabei erspart – dafür ist auch hochwertiger Markensenf heute einfach zu preisgünstig und der Arbeitsaufwand zu hoch. Motive sind einzig und allein die hervorragende Qualität und die Einzigartigkeit Ihres „Hausmachersenfs", mit denen Sie Ihre Gäste verblüffen können.

Was Sie an Hardware dazu brauchen, ist relativ schnell aufgezählt und besorgt: entweder eine alte Kaffeemühle oder einen Mörser zum Zerkleinern der Senfkörner, einen ganz normalen Stabmixer, einige Rührschüsseln sowie schöne Behälter zum Anrichten bzw. Aufbewahren des Senfs. Und dann natürlich – je nach Rezeptur – die diversen Zutaten. Immer dabei sein sollte neben den Senfkörnern erstklassiger Weinessig, Wasser, Salz und Zucker, quasi als Basisrezeptur. Wir empfehlen drei Rezepturen, die hervorragend zu Gegrilltem passen, zumal wir sie bereits ganz bewusst in Richtung Senfsaucen tendieren ließen:

SENFVARIANTEN

SÜSSE SENFSAUCE MIT HONIG UND ZIMT

Zutaten: *50 g gelbe Senfkörner, 10 g Zucker, 30 g Weinessig, 40 g Wasser, 5 g Salz, 30 g Honig, 1 Prise gemahlener Zimt, 2 Korianderkörner, 1 Prise Kurkuma, 1 Zweig frischer bzw. ½ TL getrockneter Estragon*

AVOCADO-SENFSAUCE

Zutaten: *50 g gelbe Senfkörner, 5 g Salz, 10 g Zucker, 30 g Weinessig, 40 g Wasser, 3 schwarze Pfefferkörner, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Zwiebelscheibe, 3 – 4 Zweige frischer bzw. ½ TL getrockneter Estragon, 1 Avocado, etwas Mayonnaise oder Joghurt, evtl. etwas Mango-Chutney*

ORANGEN-SENFSAUCE

Zutaten: *150 g gelber Senf, 50 g brauner Senf, 5 g Korianderkörner, 300 ml Weinessig, 100 ml reduzierter Orangensaft, Zesten von 3 Blutorangen mit 75 g Zucker verrieben, 5 cm Ingwer frisch gerieben, 4 TL Salz*

„GRILLGENUSS ZU JEDER JAHRESZEIT“

Jetzt neu in Ihrem MERKUR Ihr Markt Markt – vom Doppel-Grillweltmeister empfohlen











Nach wie vor wird „Grillen“ fast ausschließlich als reines Sommervergnügen gesehen. Eigentlich schade, denn Grillen vereint meiner Meinung nach viele positive Aspekte.

Mit meinen neuen weltmeisterlich produzierten Grillwürstel, die es jetzt neu bei MERKUR im Kühlregal gibt, möchte ich Sie einladen, sich selbst davon zu überzeugen, dass Grillen zu jeder Jahreszeit die bekömmlichste Form der Essenszubereitung für vitale Menschen darstellt.

JETZT PROBIEREN UND GENIESSEN!

- Adi's Grill-Bratwürstel das Original
- Adi's Schinkengriller Natur
- Adi's Schinkengriller Geräuchert
- Adi's Kalbsbratwürstel Natur
- Adi's Kalbsbratwürstel mit Lauch

P.S.: Also überraschen auch Sie Ihre Familie, Freunde und Gäste immer wieder mit dem Thema „Grillgenuss zu jeder Jahreszeit“. **Deren Lob ist Ihnen garantiert.**

ADI MATZEK
Doppel-Grillweltmeister & Fleischermeister

Prager Straße 19 • 3580 Horn • Tel.: +43 (0) 29 82 / 26 37
Fax.: +43 (0) 29 82 / 26 37-4 • **www.grillschule.at**



Saté satt

Saté – auch Satay geschrieben – ist ein Grillgericht, das ursprünglich aus Indonesien stammt, aber inzwischen international fast schon so erfolgreich ist wie Pizza.

Text: Michael Schubert

In seiner Wortbedeutung ist „Saté" nichts anderes als Fleisch, das auf Bambusspießchen über Holzkohle gegrillt wird. Ganz egal, ob Huhn, Wasserbüffel oder Leguan. Dazu gibt es in der Originalversion meist klebrigen Reis, Erdnuss-Sauce und einen süßsäuerlichen Salat, der „Acar" genannt wird. In den meisten Fällen jedoch ist es Geflügel, das gerne auf diese spezielle Weise zubereitet wird – also eine Fleischart, die wirklich überall auf der Welt ohne religiöse oder kulturelle Vorbehalte große Popularität genießt.

Was dieses Gericht aber ebenfalls zum Welterfolg am Grill (resp. in der Pfanne) gemacht hat, ist die unschlagbare Kombination von relativ einfacher und schneller Zubereitung mit maximaler Genussgarantie. Denn die Schärfe der Saucen und Würzungen bleibt seinen Herstellern überlassen und die Grundharmonie von Fleisch, Sauce und Reis mundet den Inuit ebenso wie Iberern, Franzosen oder Ottakringern. Und ganz Asien sowieso, wie auch sämtlichen Kindern dieser Welt. Denn Saté ist tatsächlich mindestens so Kinderparty-kompatibel wie Frankfurter und Hamburger.

Eile mit Weile. Grundlage eines guten Saté ist die Marinade. Diese macht kaum Arbeit und kostet wenig (Arbeits-)Zeit, aber erfordert Voraussicht. Denn Saté ist in Wahrheit nichts für Spontane, sondern will wenigstens ein paar Stunden marinieren, um optimal zu gelingen. Und zwar noch ohne Holz, denn so kann das in etwa 5 mm dünne und etwa 2 cm breite längliche Streifen geschnittene Fleisch besser die Aromen aufnehmen. Gefädelt wird das fertig marinierte Fleisch dann wellenförmig auf die gut gewässerten Holz- oder Bambusspieße, um anschließend über Holzkohlenglut gegrillt zu werden. Ideal ist die Kohle dafür dann, wenn sie bereits von einer weißen Ascheschicht überzogen ist.
Wer jedoch im Winter partout nicht im Freien grillen möchte, kann die Saté-Spieße natürlich auch auf einer Grillplatte oder in einer ordentlichen Pfanne zubereiten. Denn anders als sonst am Rost korrekt, wollen diese Spieße beim Grillen sehr wohl öfters gewendet und dabei mit der Marinade oder einer passenden Sauce bepinselt werden. Ausgezeichnet geeignet für diesen Vorgang ist „Ketjab Manis", eine süßliche, dickflüssige Sauce auf Soja-Basis, die aus Indonesien stammt und längst ihren Weg in heimische Verbrauchermarkt-Regale gefunden hat. Wer es eher im Nippon-Style mag, nimmt dafür japanische Teriyaki-Sauce. Bei der Sojasauce, mit der die Marinade hergestellt wird, ist ebenfalls eine hochwertige japanische die beste Wahl.

Basisrezept Marinade:

Zutaten: *3 Knoblauchzehen, 1 Stange Zitronengras, 1 – 2 cm frischer Ingwer (je nach Dicke), ½ Zwiebel, ½ TL Korianderkörner, ½ TL Kreuzkümmel gestoßen, 2 EL Sojasauce, 1 TL Salz, 2 TL brauner Zucker, 2 EL Öl, Wasser nach Bedarf*

ERDNUSS-SAUCE FÜR FAULE

Zutaten: *100 g gesalzene Erdnüsse, 2 Knoblauchzehen, 5 g frischer Ingwer geschält und geschnitten, 100 ml Kokosnussmilch, 1 EL brauner Zucker, 2 EL Sojasauce, Saft einer halben Zitrone, Sambal Oelek (Chilipaste) nach Geschmack*

Zubereitung: *Die Zutaten werden ganz einfach in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab miteinander zu einer cremigen Masse verarbeitet. Ist die Sauce zu dick, kann sie mit etwas Wasser oder auch Kokosmilch auf die richtige Konsistenz gebracht werden. Dann wird noch einmal mit Salz, Sojasauce, Zitrone und Sambal Oelek abgeschmeckt – fertig.*



Zubereitung: *Den geschälten Knoblauch hacken, den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden, ebenso das Zitronengras, wobei Sie hier das harte äußere Blatt entfernen sollten. Die halbe Zwiebel würfeln, die Korianderkörner in einer heißen Pfanne kurz rösten, dann im Mörser zerstoßen und mit den anderen Gewürzen sowie dem Knoblauch, Ingwer, der Zwiebel und der Sojasauce mit Öl und Wasser zu einer dickflüssigen Marinade pürieren.*

Varianten. Wie schon erwähnt, passt Hühner- oder Putenfleisch besonders gut zu diesem Rezept – pro Person sollten Sie etwa 15 bis 20 dag Brustfilet kalkulieren. Dieses wird in passende Streifen zurechtgeschnitten und zugedeckt im Kühlschrank einige Stunden mariniert. Besonders effizient gelingt das in einem Gefrierbeutel, weil hier die Marinade das Fleisch besonders gut umschließt, wenn man die Luft vor dem Verschließen herausdrückt. Lohnend ist es aber auch, einmal eine Marinade auf Basis von Kokosmilch zu versuchen, die auch ganz ausgezeichnet zu Schweinefleisch und Garnelen passt. Dazu schmecken Sie diese Marinade ganz einfach mit Knoblauch, Ketjap Manis, Sambal Oelek und gegebenenfalls etwas Salz ab. Nehmen Sie noch Gelbwurz (Kurkuma) dazu, bekommt das Fleisch eine intensive gelbe Färbung.

Peanuts. Ein weiteres Muss für Saté ist die Erdnuss-Sauce. Das Original wird gekocht, um dann warm oder kalt zu den Spießchen serviert zu werden. Aber ich persönlich bevorzuge die „simplified version" von Seite 11 dieses Heftes, die nicht nur einfacher zuzubereiten ist, sondern mir auch noch besser schmeckt. Und für ganz Bequeme schließlich gibt es am Markt auch fertige Produkte zu kaufen.

Beilagenknigge. Beim Reis bereits scheiden sich die Geister. Der klebrige Lontong-Reis der Originalversion ist hierzulande nicht jedermanns Sache, ein großkörniger Parboiled nicht unbedingt ideal für die Sauce, ein Rundkorn geschmacklich nicht stimmig. Nichts falsch macht man jedoch mit einem guten Basmati-Reis oder einem anderen hochwertigen Langkorn.

Und dann wäre da noch der richtige Salat. Natürlich passen zu Saté vielerlei Varianten und Sie sollten das nehmen, was Ihnen am besten schmeckt. Das kann ein knackiger Blattsalat ebenso sein, wie ein Gurkensalat mit Joghurt, der toll mit Reis und Erdnuss-Sauce harmoniert.
Am authentischsten ist jedoch ein „Acar", dessen süßsaure Marinade ein wenig an mitteleuropäisches Sauergemüse erinnert. Wir haben für Sie ein Rezept ausgesucht, dessen Zutaten problemlos erhältlich sind.

ACAR BENING

Zutaten: *1 Salatgurke, 1 Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten, 1 kleine, reife Ananas oder Ananasstücke aus der Dose, 3 Paradeiser, würfelig geschnitten, 2 EL brauner Zucker, 3 – 4 EL milder Weißweinessig, 1 Chili-Schote, 1/8 L Wasser, Salz, Kerne von 1 – 2 Granatäpfeln und Kresse zum Garnieren*

Zubereitung: *Die Gurke wird in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und eingesalzen. Jetzt bereiten Sie die Marinade, indem Sie den Zucker mit Wasser und Essig erhitzen und darin den braunen Zucker auflösen. Nach dem Erkalten wird dieser Sud mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abgeschmeckt.*
Inzwischen hat das Salz dem Gemüse einiges an Wasser entzogen, das abgegossen wird. Jetzt kommen die fein geschnittenen Zwiebel, die würfelig geschnittenen Paradeiser und die Ananasstücke dazu. Darüber kommt die Marinade sowie eine in dünne Ringe geschnittene Chilischote (sofern Sie es scharf mögen), frische Kresse und als feinsäuerliche Komponente die ausgelösten Granatapfelkerne.



FRÜCHTESTAR



Wer sich auch im Winter die Tropen ins Haus holen will, für den empfiehlt sich Chiquitas „Just Fruit in a Bottle"-Range – gesunde und leckere Smoothies, die halten, was der Name verspricht.

Denn diese Smoothies enthalten verschiedenste sommerlich-exotische Früchte – und sonst nichts. Erfreulicherweise werden sie nämlich nicht auf Basis von Konzentraten hergestellt, sondern aus frischem Obst püriert. Dadurch bleiben nicht nur die feinen Aromen der Früchte sowie die gesunden Nährstoffe und Vitamine weitgehend erhalten, Chiquita verzichtet zudem auch getrost auf zusätzlichen Zucker. Genauso übrigens wie auf Stabilisatoren, Verdickungs- oder Konservierungsmittel, die – entsprechend dem Claim „Just Fruit in a Bottle" – ebenfalls strikt tabu sind.
Hauptfrucht ist bei Chiquita natürlich die Banane, welche die Basis der smoothen Drinks bildet und je nach Geschmacksvariante mit verschiedenen Obstsorten kombiniert wird. Wobei von „Ananas-Banane", über „Mango-Passionsfrucht" bis hin zu „Himbeer-Granatapfel" insgesamt sechs fruchtige Sorten zur Verfügung stehen. Eine Chiquita-Sorte wurde in der September-Ausgabe der Zeitschrift „Konsument" sogar offiziell zum Testsieger gekürt: Der VKI (Verein für Konsumenteninformation) hatte 15 Smoothies verschiedener Hersteller hinsichtlich Geschmack und Nährstoffe, aber auch auf die genaue Zusammensetzung hin geprüft und den Smoothie von Chiquita als den eindeutig besten mit der Note „Sehr gut" bewertet.



Alles, was Flügel hat, grillt

In den USA sind „Wings“ ein Megathema am Grill und auch bei Österreichs Jugend haben Chicken Wings über den Umweg der Systemgastronomie bereits große Popularität erlangt.

Text: Nicole Hoffmann

Wingsbums

Noch ein echter Geheimtipp für die Liebhaber von Geflügel-Flügeln sind jedoch die King-Size-Versionen vom Truthahn, die im gut sortierten Verbrauchermarkt-Kühlregal auf den Kenner warten. Sie sind natürlich um ein Vielfaches größer und schwerer als Hühnerflügel und können daher nicht als „Fingerfood“ durchgehen – eher schon fast als Einzelportion. Und sie sind genau genommen auch ganz anders zu behandeln, als ihre kleinen Verwandten gemeinhin behandelt werden – also kurz und schmerzlos direkt gegrillt.

Puten-Wings sind nämlich nicht nur wesentlich fleischiger, sondern auch um einiges fester als Hühnerfleisch. Daher will der Truthahnflügel langsam und indirekt gegart werden – im besten Fall bei einem richtigen BBQ.

Und Puten-Wings unterscheiden sich auch in der Bauart – sie kommen gemeinhin aufgeklappt und entsehnt in den Handel. Ein Zustand, den man wunderbar dafür nutzen kann, diese Flügel zu füllen und dann mit Zahnstochern zuzuheften, bevor sie auf den Rost wandern.

Am Anfang aber steht hier immer eine Brine, in der das Putenfleisch über Nacht Würze tunken kann. Gut steht diesem Vogel etwa die Kombination Salz, brauner Zucker, Knoblauch und Chili, die dann auch während des Grillens immer wieder auf die Haut gepinselt werden sollte.
Als Fülle eignen sich am besten frische Kräuter oder Rucola, immer aber sollte auch etwas Butter oder Speck mit in die Fleischtasche eingefüllt werden, damit die Wings so richtig saftig werden. Zum Knuspern sollten sie dann ganz zum Schluss noch direkt über die Glut.


LÖSCHT DEN DURST. UND IM NOTFALL AUCH DEN BRAND.
WENN DIE KAN ALMDUDLER HAB'N, GEH' I WIEDER HAM!
Almdudler
WWW.ALMDUDLER.COM

Maronizeit – Grillzeit

Der Herbst ist da, und überall schießen die Maronistandln mit ihren schwarzen Kanonenöfen aus dem Boden. Kindheitserinnerung genauso wie ein guter Anlass, sich im Vorübergehen an einem Stanitzl mit den köstlichen, leicht mälzenden Maroni die kalten Hände anzuwärmen, ehe man sie verspeist. Schön und gut, aber was hat das alles mit dem Grillen zur kalten Jahreszeit zu tun? Kulinarisch gesehen mehr als man denkt. Nicht nur, weil die Edelkastanie – unsere Maroni – in gekochtem und danach püriertem Zustand eine perfekte Basis für süße wie auch pikante Saucen, Beilagen und Desserts abgibt, die ganz hervorragend zu Fleisch passen und die in jedem besseren Rezeptbuch zu finden sind. Wir lassen auch die fast schon langweilige Kombination mit Wild gerne im Gasthaus und setzen lieber auf kreative Ideen mit Rind und Schwein, Huhn oder dem großen Puter, den man, genau wie das kleinere Geflügeltier, perfekt mit leicht angerösteten ganzen Schalotten und in Rotwein eingeweichtem Kastanienbrot füllen kann, das man dann am Grill zur Perfektion gart. Ein Maroni-Kürbis-Nuss-Schmarren, in der Folie am Grill mitgegart, verträgt sich gut mit klarem, purem Grillsaft und wärmt zusätzlich von innen, wenn´s draußen kalt ist.

Es gibt auch noch die wirklich feurige, urige Variante, in der die Maroni besser werden als auf oder in irgendeinem anderen Feuer oder Behältnis. Und hier kommt der Grillmeister auf den Plan. Wer mit echtem Holz die Grillstelle anheizt, hat gleich die perfekten Voraussetzungen,

Ein Geheimtipp aus dem Sausal für die Freunde der Edelkastanie.

Text: Ulrike Swennen-Schlick

dass ihm die beste, pure Maronidelikatesse als Vorspeise zu all dem gelingt, was er danach auf dem richtig schön heruntergebrannten, glosenden Grill zaubert. Einzige Bedingung: Opfern Sie eine alte, große Pfanne, am besten aus Eisen – nur ja keine mit Beschichtung. Im steirischen Sausal, einer kulinarisch in jeder Hinsicht besuchenswerten, lieblichen Gegend bei Gamlitz, hat diese Art des Maroni-Mälzens am offenen Feuer Tradition. Und dort zeigt man uns auch, wie man es richtig macht: Man nehme die alte Pfanne, lege sie mit dem „Gesicht" nach unten auf einen Hackstock oder eine schwere Unterlage, nehme einen Spitz-Meißel bzw. ein Schlageisen und schlage mit voller Wucht viele große Löcher hinein. Dadurch entstehen nach oben hin jene Zacken, die dann während des Maronibratens durch ständiges Schütteln die Schale abreiben und ein unvergleichliches Geschmackserlebnis verursachen. Statt angebrannt oder halbgar sind die über dem offenen Feuer derart geschüttelten Maroni durchgehend zartbraun gemälzt und innen butterweich. Ganz wichtig und gut für den „Ärmel": ständig tief über dem Feuer rütteln und schütteln, bis die Schale sich von selber ablöst.

Die Mühe lohnt sich. Und die so gewonnene, verbleibende Glut eignet sich hervorragend für nachkommenden Grillspaß. Guten Appetit!




mit Fleisch aus Österreich
FEINE SCHINKEN- & WURSTWAREN
HOFSTÄDTER
HERGESTELLT IN ÖSTERREICH
Grillgenuss hat einen Namen: Hofstädter
Bester Geschmack kommt von erstklassiger Fleischqualität aus Österreich. Denn Hofstädter Produkte vereinen erstklassige Zutaten mit liebevoll abgestimmten Rezepturen. Das gilt für die delikate Krainer genauso wie für die herzhafte Käsekrainer.
Im Dienst an Leib und Seele,
Hofstädter.
HOFSTÄDTER
Käse Krainer
HOFSTÄDTER
Krainer
Gibt's bei MERKUR



Salt'n' peppa

Salz und Pfeffer sind so selbstverständliche Grundgewürze, dass sie meist weit weniger Aufmerksamkeit bekommen, als sie eigentlich verdienen. Andererseits boomen Spezialitäten wie Himalayasalz und Kubebenpfeffer, Fleur de Sel und Pondicherry. Die Wahrheit liegt wieder einmal nicht in der Mitte.

Text: Michael Schubert

Denn richtig liegen hier tatsächlich einzig und allein die Snobs und die Profis. Weil gestandene Grill- und Kochmeister wissen nicht nur, dass sie mit exzellenten Salz- und Pfeffersorten die Basis für eine wirklich gute Würzung legen (oft reichen diese sogar völlig aus), sondern auch um die relative Unerheblichkeit des Preises. Umgelegt auf eine Portion nämlich rutscht selbst der Tarif vermeintlich teurer Salz- und Pfeffersorten einige Stellen weit hinters Komma.

Gesalzen. Die Formel NaCl steht ja an sich für eine chemische Verbindung, die für das Streusalz auf vereisten Straßen genauso gilt, wie für die Prise auf unserem Steak. Und dennoch entscheiden neben den begleitenden Spurenelementen auch die kristallinen Strukturen sowie tatsächlich auch die Herkunft den Geschmack. Weniger den des Salzes selbst (dieser Unterschied erschließt sich nur sehr feinen Gaumen), sondern eher den des Gerichtes. Daher hat der zitierte Profi meist mehrerlei Salze auf seinem „Mis en Place". Grobes Meersalz zum Kochen und für die Salzmühle, zarte Meersalzflocken für finale Würzungen, sowie die eine oder andere Mischung mit speziellen Aromaten.

Stark im Kommen sind nämlich Salzderivate, die klassischen Rezepturen völlig neue Geschmacksbilder geben. Das reicht von einfachem Rosmarinsalz bis hin zum fein-aromatischen Vanillesalz mit Lavendelessenzen, das besonders gut zu Kalbfleisch und zu Pasta passt. Oder zum Rauchsalz-Orange, das im Grunde ein BBQ-Klassiker ist. Das Rauch-Aroma unterstützt die Grillnote bei Kurzgebratenem oder bei der Verwendung von Gas- und Elektrogrillern. Die fruchtige Orangennote passt ebenso sehr gut zu Rind oder Wildgeflügel, wie z.B. gegrillter Entenbrust.

Optisch einiges her geben auch das schwarze Salz aus Hawai mit einem zarten Beigeschmack nach Vulkan, ein mit Rosenblüten gefärbtes und aromatisiertes Salz aus der Provence, oder ein mit schlichten Zitronenzesten aromatisiertes Salz.

Gepfeffert. Natürlich ist es mehr als wichtig, Pfeffer immer frisch zu mahlen. Denn der meist schon tote gemahlene Staub in oft jahrelang gelagerten Gewürzgläsern verdient den Namen Pfeffer nicht wirklich. Aber auch beim ganzen Pfefferkorn gibt es große Unterschiede, die ambitionierte Griller und Köche unbedingt einmal ausprobiert haben sollten. Und dazu gibt es auch noch einige interessante Pfeffersorten, die – botanisch gesehen – eigentlich gar keine sind.

Prinzipiell ist beim echten Pfeffer zwischen grünem, rotem, schwarzem und weißem Pfeffer zu differenzieren. Alle diese Varianten sind die Beeren von der gleichen Pflanze, der Unterschied liegt im Reifestadium und der Verarbeitung. Den jungen, grünen Pfeffer gibt es ein-



gelegt oder auch gefriergetrocknet, wird er fermentiert und getrocknet, ergibt das den schwarzen Pfeffer. Weiß und milder wird er durchs Schälen, wobei aber auch gute Teile des Aromas flöten gehen.

Die indische Stadt **Pondicherry** (heute „Puducherry“) war Namensgeber des besonders edlen roten Pfeffers. Dieser ist eine Rarität, denn die ständige Gefahr von Ernteausfällen aufgrund des hohen Reifegrades und des heiklen Trocknungsprozesses machen diese Pfeffervariante besonders wertvoll, aber unvergleichlich im Geschmack. Durch die lange Reifung des roten Pfeffers entwickelt sich in der Schale der Früchte ein besonders volles und fruchtiges Aroma bei gleichzeitig entfalteter Schärfe im Kern. Das jedoch, was man meist so an „rotem Pfeffer“ in den Mischungen sieht, sind eigentlich „rosa Beeren“ von der Gewürzpflanze „Brasilianischer Pfefferbaum“, auch „Weihnachtsbeere“ genannt. Diese gehört zur Familie der Sumachgewächse und hat sich – eingeschleppt – in Florida sogar zu einer Landplage entwickelt.

Tellicherry-Pfeffer wird fast reif geerntet, wenn sich die Beeren bereits gelb-orange verfärben. Anschließend wird er getrocknet und färbt sich dunkel. Pfeffer aus fast reifen Beeren hat ein besonders gutes und intensives Aroma,

vergleichbar mit einem Spätlese-Wein. Tellicherry-Pfeffer wird nur in Indien produziert. Seine Körner sind etwas größer als gewöhnlich und die Farbe gleicht eher einem dunklen, warmen Braun.

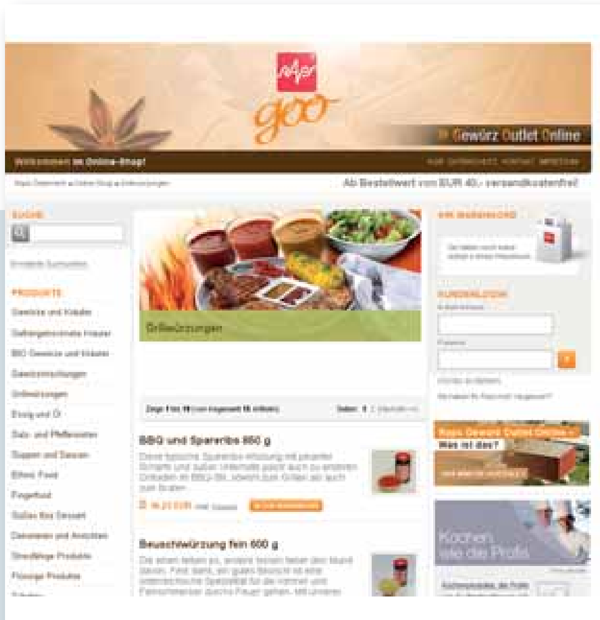
Der tiefschwarze **tasmanische Pfeffer** aus Australien, der in seiner Heimat gerne für Emu-Hamburger und Känguru-Steaks eingesetzt wird, eignet sich besonders gut zum Grillen von jeglichem kurzgebratenen Fleisch, aber auch sehr gut für Hackfleisch und exotische Früchte. Sein Geschmacksprofil: Zu Beginn entwickelt sich eine leichte Süße am Gaumen, gefolgt von feinen Untertönen zwischen Rose und Waldbeere. Danach werden jene Aromen, die an Fichte oder Kiefer erinnern, deutlicher. Der Abgang kommt spät, ist deutlich scharf und kurz.

Der indonesische **Kubeben-Pfeffer** hat ein warmes, terpentinähnliches Aroma. Der Geschmack ist aromatisch scharf und etwas bitter. Er war in Europa schon im 17. Jahrhundert sehr gebräuchlich, wurde aber allmählich vom schwarzen Pfeffer verdrängt. Heute werden Kubeben noch immer in Gewürzmischungen wie Ras el-Hanout und in der indonesischen Küche verwendet. Der Kubeben-Pfeffer schmeckt bitterscharf und entwickelt kampfer- bis eukalyptusartige Noten. Sein eigenwilliger Geschmack macht ihn zur Herausforderung für experimentierfreudige Grillmeister. Der Bitternote kommt eine süßliche Komponente in der Rezeptur entgegen (z.B. Honig oder karamellisierter Zucker).

Langer Pfeffer war in Europa ebenfalls schon vor dem heute gebräuchlichen schwarzen Pfeffer bekannt. Bereits bei den Griechen und Römern kann nachgewiesen werden, dass sie Langen Pfeffer benutzten. Heutzutage ist dieses Gewürz viel weniger gebräuchlich. Da Langer Pfeffer schärfer ist als schwarzer, sollte man ihn schwächer dosieren. Es empfiehlt sich, die Früchte vor dem Stoßen mit einer Schere in Stücke auf 0,5 cm zuzuschneiden.

Ein Muss zu gegrilltem Geflügel ist der chinesische **Szechuan-Pfeffer**, der manchmal auch Japanischer Pfeffer, Anispfeffer oder Chinesischer Pfeffer genannt wird und eigentlich eine Pflanzenart aus der Familie der Rautengewächse ist. Seine feine Schärfe und eine fruchtig-zitronige Note passen hervorragend zu Huhn, sind aber auch wichtigste Würzung des berühmten „Feuertopfs". Je nach Geschmack sollte man diesen Pfeffer nur grob schroten oder gleich im Ganzen verwenden.

Der **Cayennepfeffer** schließlich besteht ausschließlich aus gemahlenen Chilischoten und passt somit gar nicht in diese Kategorie.



ONLINE-PORTAL FÜR TOP-GEWÜRZE

Der Profi-Ausstatter Raps verhilft jetzt auch privaten Feuerköchen mit neuen Salz- und Pfeffersorten zu professionellen kreativen Möglichkeiten.

Das Motto der Grillelite ist so echt wie einfach: Hervorragendes Fleisch, Pfeffer, Salz und sonst nichts. Die Ansprüche dieser Vertreter der absoluten Schlichtheit sind aber alles andere als schlicht. Schwarzer Pfeffer bester Qualität, am besten Tellycherry, ist ein Muss. Ebenso zulässig: Verwandte des piper nigrum, wie zum Beispiel Kubebenpfeffer. Aber auch botanisch nicht verwandte Arten wie der tasmanische Pfeffer und der Szechuanpfeffer eignen sich hervorragend zum Würzen von Grilladen. Dank der jahrzehntelangen Handelsbeziehungen kommt die Salzburger Geschmacksschmiede Raps nicht nur an die verschiedensten Pfeffersorten heran – das wäre noch die leichtere Übung – sondern kann auch konstant hohe Qualitäten anbieten. Und genau darauf sind die Botschafter des Einfachen wortwörtlich scharf. Aber auch beim weißen Gold, hat sich Raps einiges einfallen lassen. Aus Sorten wie Rauchsalz-Orange, Rosensalz, Lemon-Chili-Salz und Vanillesalz-Lavendel sucht sich der ambitionierte Röster nun das Passende zur Grillade.
Bedient wird diese elitäre Klientel vom Gewürzspezialisten Raps aus Obertrum jetzt auch online. Denn all diese Produkte und noch viel mehr gibt es ab sofort unter www.raps-goo.at, dem neuen Gewürz-Outlet von Raps für Profis und ambitionierte Amateure im Internet. Ebenso wie eine große Palette weiterer Produkte rund um den guten Geschmack, bis hin zu tollen Dekorationsaromaten wie getrockneten Kornblumen, Lavendelblüten und Rosenblättern. Zum Profi-Preis versteht sich.



WECK
DEN ENTDECKER
IN DIR
ENTDECKER-TIPP:
Probieren Sie auch eine geschmack-
volle Deko mit Pfefferonisenf!
PFEFFERONI
Original
ESTRAGON
Senf
MAUTNER MARKHOF
OBERS KREN
www.mautner.at
MAUTNER
MARKHOF
Mit Mautner Markhof gibt es immer etwas Feines zu entdecken.
Genießen Sie Ihre Festtage!

Vitello mio



So ein schöner Kalbsbraten schmückt jeden Festtagstisch. Und eine ganz spezielle Note geben Sie diesem Klassiker, wenn Sie ihn in Ihrem Griller auf mediterrane Weise zubereiten.

Text: Kiki Sabitzer

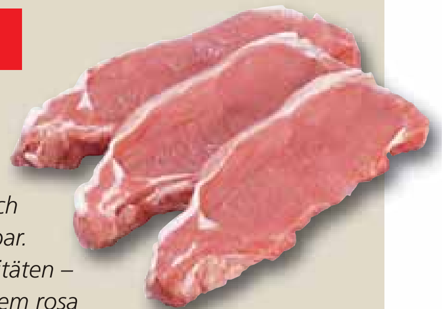
Denn Kalbfleisch passt ganz hervorragend zu südlichen Geschmacksspendern wie Salbei, Oliven und Staudensellerie. Ja selbst zu intensiven Fischaromen wie Sardellen. Dazu addiert sich sehr angenehm die rauchige Komponente eines Holzkohlefeuers, das sich durch eine Handvoll Kräuter und gewässerte Hartholzstückchen in der Glut noch intensiver gestalten lässt.

Der Braten selbst kann ruhig fertig gerollt gekauft werden, die individuelle Note verpassen Sie ihm ja ohnehin mit jenen Komponenten, die Sie ihm mit in den Bräter oder die Aluschale legen. Neben den genannten sollte das unbedingt Knoblauch sein (ja, auch bei Kalbfleisch), gut passen auch Zwiebel, Rosmarin, Fenchel und Kapern. Und weil das Kalbfleisch saftig bleiben soll, dürfen auch ein paar Scheiben fetter Rohschinken oder Lardo nicht fehlen, die auf der Oberfläche des Bratens schmelzen. Salzen Sie reichlich und ein Schuss Olivenöl schadet da auch nicht.

Der Arbeitsaufwand für so einen Edel-Braten hält sich also sehr in Grenzen, lediglich dann und wann sollten Sie Ihrem Griller auf die Finger bzw. das Thermometer schauen. Gegrillt wird nach dem scharfen Anbraten nämlich bei mäßiger Hitze (maximal 140 Grad) und bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von etwa 70 Grad.

Technische Voraussetzung ist daher nicht nur ein Bratenthermometer, sondern natürlich auch, dass Sie ein Grillgerät mit Deckel besitzen. Und womöglich einen Anzündkamin, damit Sie beizeiten die Kohle oder Kohlebriketts vorglühen können, wenn die erste Partie zu Ende glimmt. Denn die frische Kohle einfach auf die Glut zu schütten, hat ein geschmackliches Fiasko zur Folge.

KALBFLEISCH EINKAUFEN



Das besondere an Kalbfleisch ist, dass es zart und nahezu frei von Sehnen ist. Frisches Kalbfleisch hat ein feucht glänzendes Aussehen, Fingerabdrücke bleiben auch durch die SB-Packung eine Zeit lang sichtbar. Angeboten werden unterschiedliche Qualitäten – vom hellen Fleisch des Milchkalbs bis zu dem rosa Fleisch, das entsteht, wenn das Kalb zur Muttermilch auch bereits Raufutter (Gras, Heu) frisst. Welches man wählt, ist weitgehend Geschmackssache.
Zum Aufbewahren im Kühlschrank sollte man frisches Kalbfleisch nicht im Einkaufspapier lassen, sondern in eine verschließbare Plastikdose legen. Eventuell mit etwas frischer Milch, um das Austrocknen zu verhindern. Rindfleisch hingegen wird eher mit Öl bepinselt.



Gegrillte Lammkoteletts

mit Kräutern mariniert

4 Portionen
Marinierzeit: ca. 2 Stunden
Zubereitungszeit: 10 Minuten

8 Lammkoteletts
1/8 l Olivenöl
4 Knoblauchzehen
1 EL Kräutermischung aus Oregano, Rosmarin, Thymian und Basilikum
Salz, Pfeffer

Die Knoblauchzehen klein hacken und mit den fein gehackten Kräutern und dem Öl vermischen. Die Koteletts für ca. 2 Stunden in diese Marinade legen, mehrmals wenden. In einer Pfanne oder auf dem Grill jeweils auf einer Seite ca. 2 Minuten grillen. Danach leicht salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Beilagenempfehlung: Erdäpfel und frisches Gemüse der Saison.

Tipp: *Verwenden Sie nach Möglichkeit frische Kräuter, sie sind viel aromatischer als getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter.*

Wussten Sie, ...
... dass die Bio-Lämmer von Ja! Natürlich die ganze Vegetationsperiode über reichlich Auslauf und Bewegung auf Wiesen und Weiden haben? Durch diese Bio-Haltung und Bio-Fütterung bekommt das Fleisch eine kräftig rote Farbe, eine besonders hervorragende Qualität und durch die perfekte Marmorierung bleibt es beim Braten saftig. Das Junglammfleisch von Ja! Natürlich stammt zu 100% aus Österreich.

Holen Sie sich jetzt die neue Rezeptbroschüre „Junglamm“ in Ihrem MERKUR-Markt.

Gibt's bei **MERKUR**



Lamm trifft Kür

Ein schöner Rücken kann entzücken

Die Hitze und das würzige Aroma des Grillers sind für Lammfleisch an sich ja schon genau das Richtige – für im Ganzen gebratene Lammrippchen gibt es einfach keine bessere Garmethode. Und das Trendgemüse Kürbis ist ein adäquater Begleiter auf dem Rost.

Text: Michael Schubert

WÜRZTIPPS

Lamm mag es kräftig gewürzt. Sparen Sie also nicht mit Meersalz und frisch geriebenem Pfeffer. Dazu noch Knoblauch, Rosmarin, Thymian oder auch Minze und Zitrone. Oder aber eher orientalisch inspiriert mit Kardamom, Zitronengras, Chili, Kreuzkümmel, Paprika und Ingwer. Mehr braucht es nicht für ein Grillgericht der Sonderklasse.



Beim Grillen von Lammfleisch steht und fällt ja alles mit der Qualität des Rohstoffes. Tatsächlich ist hier also der Einkauf der mit Abstand wichtigste Teil der Zubereitung. Deswegen werden wir nicht müde, eine Lanze für das österreichische „Junglamm" zu brechen, das unserer Meinung nach den hochgelobten Importen aus Neuseeland haushoch überlegen ist. Und zwar nicht nur der Herkunft, sondern auch des Alters wegen. Hierzulande ist „Jung-

bis



lamm" nämlich maximal sechs Monate alt, oft auch noch deutlich jünger. Und nur solches sollte uns auf den Rost kommen, denn bei älteren Tieren entwickelt sich bereits ein Aroma, das nicht jedermanns (und schon gar nicht jederfraus) Sache ist und auch die Struktur des Fleisches ist dann nicht mehr ganz so zart, wie sie sein soll.

Ganze Sachen. Der Rücken eines Junglammes ist ideal zum Braten, Kurzbraten und Schmoren geeignet. Er wird entweder im Ganzen als „Sattel" gegrillt oder der Länge nach halbiert als Karree, das zugeputzt und gebunden gerne als „Lammkrone" serviert wird. Ohne Knochen nennt sich das Karree „Rückenfilet" oder auch „Lachs". Meist wird das Karree allerdings in Koteletts (alias „Chops") geteilt. Wenn Sie aber ein schönes Stück im Ganzen ergattern können, sollten Sie unbedingt probieren, dieses auch so zu grillen.

Dazu wird das Karree gesalzen und von allen Seiten direkt über der Glut gut angebräunt. So beginnt das Fett zu schmelzen und die Oberfläche wird gegen Saftaustritt versiegelt. Dann erst wird weiter gewürzt und bei etwa 140°C indirekt (also unter dem Deckel, aber nicht direkt über der Glut) gegrillt. Dabei empfiehlt es sich, eine Tropfschale auf den unteren Kohlerost zu stellen, denn das abtropfende Fett könnte sonst in Brand geraten.
Ist das Karree nach Geschmack fertig gebraten – innen rosa ist es bei etwa 70 Grad Kerntemperatur, also muss es bei 68 Grad vom Grill – will es gut in zwei Lagen Alufolie gehüllt mindestens fünf Minuten an einem warmen Ort rasten, bevor es aufgeschnitten wird. Ist man da zu ungeduldig, läuft der Saft aus dem Fleisch und es verliert Konsistenz und Aroma.

PROFITIPP

Beim Einkauf von Lammfleisch sollten Sie auf eine hell- bis ziegelrote Farbe achten, zu der das Weiß des festen Fettes kontrastieren muss. Das feinfaserige Muskelgewebe sollte mit zarten Fettäderchen durchzogen sein, denn Fleisch ohne Marmorierung wird beim Garen leicht trocken und ist meist ein Zeichen für zu schnell gewachsene Tiere. Die Fettabdeckung sollte gleichmäßig und eher dünn sein.

AMA GRILLCLUB

Die Kürbisbegleitung

Für den Grill sollten Sie eine festfleischige Kürbissorte wählen und diese in kleine Spalten schneiden, damit die Gardauer nicht zu lange ist. Dann werden diese Spalten mit Olivenöl bepinselt, gesalzen und bei mittlerer Hitze gegrillt. Zum Schluss wird der gegrillte Kürbis mit blanchierten Kohlsprossen-Blättchen und Butter abgeschwenkt und heiß mit dem Lamm serviert.



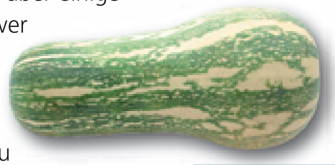
Herzhafte **Kür-Bisse**

Ja, Kürbisse darf man auch außerhalb des Halloween-Wahns verzehren. Und ja, Kürbisse gibt es sehr wohl auch im Winter. Wir haben die besten Wintersorten getestet.

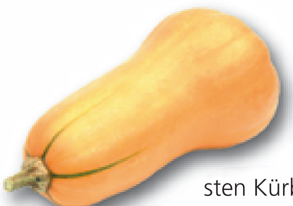
Text: Willy Zwerger



Ob Sie es glauben oder nicht, aber Kürbisse gehören – botanisch betrachtet – zu den Beeren und sind damit Anverwandte der Melonen, Gurken und Zucchini. Sie können winzig sein oder aber einige hundert Kilogramm schwer werden – sind aber dann mit Sicherheit nicht mehr zu den kulinarischen Delikatessen zu zählen.



Kürbisse kommen zwar ursprünglich aus Südamerika, brauchen aber deswegen keineswegs ausschließlich warmes Klima, um zu gedeihen und schmackhaft zu werden. Das einzige, was sie brauchen, sind 80 bis 120 Tage, an denen die Temperatur nicht unter 18 Grad Celsius fällt und jede Menge Nährstoffe. Am wohlsten fühlt sich der Kürbis daher direkt auf dem Komposthaufen.



Einer der schmackhaftesten und gleichzeitig widerstandsfähigsten Kürbisse ist der **Butternusskürbis.** Er ist bis tief in den Winter hinein auch in den heimischen Supermärkten erhältlich, da man ihn sehr lange lagern kann. Auffallend ist sein flaschenförmiger Wuchs, seine gelbe, glatte Schale sowie sein oranges und eher süßes Fruchtfleisch mit einer sahnigen Note.

Besonders geschätzt – und das nicht nur als Beilage beim Wintergrillen – wird der **Muskatkürbis.** Er ist praktisch für alles zu verwenden, von der Suppe über die Beilage bis zum Dessert. Optisch ist er flach, rund und dunkelgrün und verfärbt sich bei fortgeschrittener Reife leicht ins Beige. Auch sein Fruchtfleisch ist ein oranges und tendiert ins Süße hinüber.

Unser dritter Winterkürbis heißt **Piena di Napoli** und ist eine Untersorte der Butternusskürbisse. Er wächst ebenso flaschenförmig, besticht jedoch mit seiner dunklen, grün-orangen Farbe sowie seinem intensiven Aroma und Geschmack. Auch er ist universal einsetzbar.



REZEPTTIPPS

Butternusskürbis

Ungefähr 1 cm dicke, relativ große Scheiben schneiden, in einem Mörser Koriander, Oregano und Chilischoten zu einem mehr oder weniger groben Pulver verreiben, Salz und Pfeffer untermischen sowie ungefähr drei bis vier Zentimeter kleinwürfelig geschnittenen, frischen Ingwer. Die Masse mit Olivenöl verrühren und auf die Kürbisscheiben streichen. Nun entweder die Kürbisscheiben in eine Alutasse oder direkt auf den Rost legen und indirekt gar grillen.

Muskatkürbis

Servieren Sie ihn doch einmal als Kürbispüree zu frisch gegrillten Fleischlaberln, quasi als Pendant zu Erdäpfelpüree. Hiezu schneiden Sie den Kürbis in Würfel, braten ihn in einer Öl-Butter-Mischung an (das gibt ihm noch zusätzlich Aroma), geben Knoblauch, Salz und Muskatnuss dazu, pürieren das Ganze kurz durch, wobei durchaus noch einige „Bröckerl" drin sein dürfen. Statt geröstetem Zwiebel versuchen Sie einmal scharf angebratene und klein geschnittene Champignons.

Piena di Napoli

Wenn Sie einmal wirklich etwas Neues versuchen möchten, probieren Sie doch einmal eine Kürbiscreme mit Kastanien. Hiezu schneiden Sie den Piena di Napoli in Würfel und lassen ihn rund zehn Minuten vor sich hinköcheln. Rausnehmen, in eine Schüssel geben, mit dem Stabmixer zerkleinern, etwas Vanillezucker dazu, etwas Honig und je nach Belieben Mascarpone unterheben. Das Ganze gut verrühren, in Mokkaschalen füllen und kaltstellen. Maroni entweder selber rösten und schälen oder fixfertig kaufen (gibts im Supermarkt im Frischhaltebeutel), auf die Creme geben, mit weißer, flüssiger Schokolade verzieren und servieren.



Geschmorte Kräuterseitlinge mit gedünstetem Schulterscherzel

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Zutaten:

1	kleines Schulterscherzel, ca. 1 kg
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Pflanzenöl
3	Zwiebeln
2	zerdrückte Knoblauchzehen
1	Rosmarinzweig
1	Lobeerblatt
3	zerdrückte Pimentkörner
1/8 L	roter Portwein
1/8 L	kräftiger Rotwein
1/4 L	Bratensaft
2 TA	Kräuterseitlinge
1 EL	Butter
2	Broccoli
1 EL	Butter
	Muskatnuss

Für die Garnitur: einige Oreganozweige

Schulterscherzel salzen und pfeffern. Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden. Das Schulterscherzel in einem Schmortopf beidseitig scharf anbraten – herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch im Bratenrückstand anrösten, Rosmarinzweig, Lorbeerblatt und Pimentkörner beifügen und kurz mitbraten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen. Das Schulterscherzel beifügen und kurz einkochen. Mit Bratensaft untergießen und zugedeckt im Rohr bei ca. 190°C 50-60 Minuten weichschmoren (zwischendurch 1x wenden). Das Scherzel herausnehmen und die Sauce passieren – abschmecken.

Kräuterseitlinge eventuell halbieren und in Butter kurz anbraten. Salzen und pfeffern. Mit 1 EL Bratensauce untergießen und kurz schmoren.

Broccoli in kleine Röschen zerteilen und in Salzwasser bissfest blanchieren – abseien. In etwas Butter schwenken. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Schulterscherzel aufschneiden und auf Teller legen. Mit der Sauce umgießen. Mit Kräuterseitlingen und Broccoli anrichten. Mit Oregano garnieren.

Tipp: Eventuell Erdäpfelpüree oder kleine Semmelknöderl extra dazu servieren.



Stelze wie im Schweizerhaus. Mindestens.

Das „Schweizerhaus" im Wiener Prater ist ein legendärer Treffpunkt ostösterreichischer Lebenskunst. Und neben dem frisch gezapften Budweiser Bier sind dafür unter anderem auch die ebenso legendären Grillstelzen verantwortlich, derentwegen in der warmen Jahreszeit ganze Heerscharen in den riesigen Biergarten pilgern. Doch nicht nur im Sommer und nicht nur im Schweizerhaus ist Stelzenperfektion möglich, auch Eigenbau ist sehr erfolgversprechend, wenn man nur weiß wie.
Eine gute Voraussetzung ist es zum Beispiel, wenn man einen Grill mit Deckel und Drehspieß sein Eigen nennt. Wobei Letzteres nicht einmal unbedingt vonnöten ist. Wichtig ist lediglich, dass indirekt gegrillt werden

Die gegrillte Stelze ist ein Prüfstein für ambitionierte Griller. Denn selten wird sie daheim so richtig saftig und dennoch weich, noch seltener die Schwarte dabei knusprig. Dabei geht das eigentlich recht einfach.

Text: Michael Schubert



kann, also nicht direkt über der Kohle. Bei Schlechtwetter also auch gerne einmal im Backrohr, wenn es denn sein muss.
Doch der Anfang einer gelungenen Stelze beginnt nicht am Spieß, sondern im Topf. Ein halbes Stündchen sollte eine ordentliche hintere Stelze (das sind die fleischigeren) schon im Gewürzsud gekocht werden, damit die Aromen in das Fleisch gelangen und die Schwarte später knusprig werden kann. Dieser Sud besteht aus Wasser (die Stelze muss bedeckt sein), der passenden Menge Salz (scheuen Sie sich nicht davor zu kosten), einem Esslöffel ganzem Kümmel, einem Lorbeerblatt, eventuell Zwiebel und Thymian sowie ordentlich viel Knoblauch. Wenn Sie ausreichend Salz verwenden, wird das Fleisch nicht ausgelaugt, sondern gewürzt.
Nach dem Kochen wird die Schwarte mit einem scharfen Messer quer zum Knochen im Abstand von etwa einem Zen-



PROFITIPP

Heimwerker haben oft eine Heißluftpistole im Werkzeugschrank – jetzt bekommt diese endlich eine lohnende Aufgabe: Wenn die Schwarte der Stelze gegen Ende der Garzeit noch immer nicht so richtig knusprig ist, hilft geballte Heißluft. Dadurch geht die Haut auf wie Popcorn – das gibt eine richtig luftige, knusprige Schwarte.

AMA GRILLCLUB

timeter leicht eingeritzt und nun noch einmal Knoblauch und Salz in die Schnitte gerieben. Alternativ können Sie natürlich auch andere Gewürze verwenden, den Knoblauch sollten Sie sich aber nicht verkneifen. Dann kommt die Stelze auf den Spieß und wird bei etwa 160 Grad gegrillt. Gegen Ende der Garzeit wird gegebenenfalls noch etwas vorgeglühte Kohle nachgelegt, damit die Temperatur auf ca. 200 Grad steigt, um die Schwarte recht knusprig zu bekommen.

Convenience-Variante. Für Menschen mit wenig Zeit (oder Lust) zum Kochen, oder aber auch wenn eine ganze Stelze einfach zu viel ist, emp-



fiehlt sich ein völlig neues Produkt, das erst vor kurzem in den Handel kam: Die „Wiener Prater Stelze" von Wiesbauer, die erst Mitte November mit dem „PRODUKT Champion" – Österreichs wichtigstem Innovationspreis für Fleischwaren – ausgezeichnet wurde, ist nämlich bereits fix und fertig gegart. In einem patentierten Verfahren wird das gute Stück bei Wiesbauer entbeint und samt Schwarte gerollt, um dann fachgerecht gebraten zu werden. Dieses schmackhafte Produkt gibt es dann entweder dünn vorgeschnitten im SB-Pack oder auch in dickeren Scheiben, die auf dem Grill oder in der Pfanne lediglich kurz bei mittlerer Hitze gegrillt oder gebraten werden müssen. Denn gar ist diese Stelze ja bereits und auch ein wenig gepökelt. So gibt sie einen wunderbaren Kompagnon zu Erdäpfelpüree oder Sauerkraut ab.

Tolle Knoll



Vorweihnachtliche Erdäpfel

Wer Lust auf g´schmackige Ofenerdäpfel hat, muss sich dafür nicht zwangsläufig ins Gedränge am nächsten Christkindlmarkt stürzen, denn viel besser schmeckt´s ohnehin selbstgemacht.

Text: Brigitte Drabek

Erste Voraussetzung für die Optimalpatate ist die richtige Sorte. Von Agria bis Linzer Rose, von Bintje bis Kipfler reicht die Vielfalt österreichischer Erdäpfel und während für den Salat die fest kochenden (vulgo: speckigen) Sorten bevorzugt werden, müssen es für Knödel und Pommes eher mehlige sein. Für den Grill kommt Unterschiedliches in Frage: Wenn es darum geht, kleine Erdäpfel in der Asche zu garen, sind die wasserreichen „Heurigen" unschlagbar, die noch dazu über eine zarte Haut verfügen. Der klassische „Baked Potatoe" hingegen ist groß bis sehr groß und stärkereich. Die Engländer haben dieses Gericht sogar so sehr ins Herz geschlossen, dass eigene Sorten dafür gezüchtet wurden, die gegart ein richtiggehend cremiges Fruchtfleisch entwickeln. Aber auch in heimischen Geschäften sind immer öfter ausgesuchte Ofenerdäpfel zu finden.

Einkauf. Egal, ob Sie Ihre Erdäpfel direkt beim Bauern oder im Supermarkt Ihres Vertrauens einkaufen – in Sachen Qualität ist vorab immer ein kurzer Check empfehlenswert: Die Knollen sollten unbeschädigt, sauber und trocken sein und dürfen weder lange Keime noch grüne Stellen oder Schimmel aufweisen. Und auch in der Nase muss der erste Eindruck stimmen: Also Hände weg von Kartoffeln mit muffigem oder fauligem Geruch. Damit die so überprüfte hohe Güte dann auch zu Hause erhalten bleibt, sollten die Erdäpfel luftig, dunkel und kühl gelagert werden. Ideal ist eine Temperatur von 4 bis 6°C und eine Luftfeuchtigkeit von ca.



INTEGRATION MIT HINDERNISSEN



Die aus Amerika stammenden Erdäpfel sind in Sachen Zubereitung so vielfältig wie kaum ein anderes Gewächs. Ihr Siegeszug in den heimischen Küchen hat jedoch nach der geglückten Einreise aus der neuen Welt ziemlich lange gedauert, denn ihre zahlreichen Vorzüge waren der Menschheit über lange Zeit nicht ersichtlich. Was wohl an den ganz speziellen Eigenschaften dieser Pflanze liegt: Der Erdapfel zählt zur Familie der Nachtschattengewächse – und diese haben eines gemeinsam: Sie enthalten in bestimmten Teilen giftige Alkaloide. Und so musste der Mensch nach dem Prinzip „try and error" erst einmal lernen, welcher Part der Erdäpfelpflanze ohne unangenehme Begleiterscheinungen (sprich Vergiftungen) zu verzehren ist. Tatsächlich findet sich der genießbare Teil in den unterirdisch wachsenden, verdickten Trieben, in denen die Pflanze Reservestoffe einlagert, um im Frühjahr austreiben zu können. Und auch diese Knollen sind roh nicht zum Genuss geeignet, da die enthaltene Stärke erst durch den Garprozess aufgeschlossen wird.

90%, wie sie z.B. in dunklen Kellerräumen herrscht. Falls Sie über einen solchen nicht verfügen, empfiehlt es sich, immer nur kleinere Mengen einzukaufen und sie dann in einem Korb oder Jutesack dunkel aufzubewahren.

Ab in den Grill. Wenn Sie nach Beachtung all dieser Tipps einen perfekten Erdapfel in Händen halten und diesen nun im Griller zu einer Mahlzeit oder Beilage verwandeln wollen, so steht dem eigentlich nichts mehr im Wege.

In Frage kommen – je nach Ihren Vorlieben – sowohl festkochende als auch mehlige Sorten, wobei für das klassische „Christkindlmarkt"-Erlebnis mehlige Varianten zu bevorzugen sind. Wer es ganz simpel mag, wickelt die Erdäpfel (ev. zusammen mit einem Stück Butter und etwas Rosmarin) in Alufolie und grillt sie bei etwa 160°C ca. 45 Minuten, natürlich indirekt. Falls es draußen gar zu grauslich ist, funktioniert die Zubereitung selbstverständlich ebenso im Backrohr. Es lohnt sich aber auch – wie in nachstehendem Rezept – ein ganz klein wenig mehr Zeit in die Vorbereitung zu investieren, denn dann wird aus der simplen Beilage schnell eine raffinierte Vorspeise oder sogar ein vegetarisches Hauptgericht.

OFENERDÄPFEL MIT FASCHIERTEM

Zutaten: *4 große mehlige Erdäpfel, 20 dag gemischtes Faschiertes, 5 dag durchzogener Speck, 7 dag Emmentaler, 1 Karotte, 1 Zwiebel, ½ Lauchstange, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Petersilie, Majoran, 200 ml Rahm zum Übergießen*

Zubereitung: *Erdäpfel gut waschen und 30 Minuten kochen. Die ungeschälten Erdäpfelhälften der Länge nach halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Anschließend die Karotte fein reiben, Zwiebel, Lauch, Speck und Petersilie klein schneiden. Das Gemüse in Öl anrösten. Ei und Faschiertes sowie Erdäpfel-Inneres gut vermischen, das Gemüse dazugeben und die Masse würzen. Die Erdäpfelhälften damit füllen und im vorgeheizten Backrohr bzw. im Grill etwa 20 Minuten bei 170 Grad backen.*
Emmentaler reiben und die Hälften damit bestreuen. Solange backen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Rahm übergießen und sofort servieren.





Fill and Grill

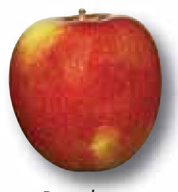
Bratapfel-Variationen

Wenn der Duft von Bratäpfeln das Haus durchzieht, lässt das kaum jemanden kalt. Dieses einfache Gericht ist fast schon kitschig vorweihnachtlich und schmeckt auch noch großartig.

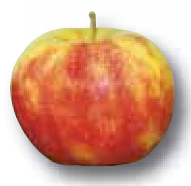
Text: Nicole Hoffmann

Natürlich können Sie Ihre Bratäpfel auch im Backrohr zubereiten. Aber wenn das Steak am Grill längst durch ist und Sie noch immer eine schöne Glut unterm Rost haben, können Sie das wunderbar für diese winterlichen Desserts nutzen. Soferne Sie die richtigen Äpfel im Hause haben, denn nicht jeder eignet sich gleichermaßen gut dafür. Wählen sie festfleischige, säuerlich-würzige Sorten mit intensivem Aroma – also etwa Cox Orange, Rubinette, Boskoop, Braeburn, Elstar, Jonagold, etc.

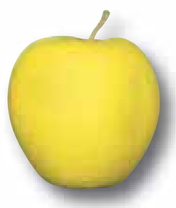
Zur Vorbereitung der Äpfel für das Füllen gibt es unterschiedliche Methoden. Die einfachste ist, das Kerngehäuse von



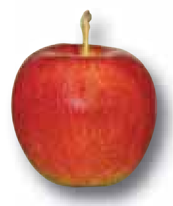
Braeburn



Elstar



Golden Delicious



Jonagold

der Stielseite her mit einem Ausstecher zu entfernen – jedoch ohne den Apfel dabei durchzustechen. Je größer das Loch gerät, desto mehr Fülle bekommen Sie naturgemäß darin unter. Hübsch ist es auch, erst einen Deckel (womöglich mit Stiel) vom Apfel abzuschneiden und dann erst auszuhöhlen. Dieser Deckel kann nach dem Füllen wieder aufgesetzt werden. Und schließlich können Sie den Apfel vor dem Fül-

REZEPT-VARIANTEN

BRATAPFELFÜLLE „CASSATA“

Zutaten für 4 Äpfel: *100 g Ricotta, 3 EL Zitrone, 40 g Pinienkerne, 2 EL Honig, 1 EL Vanillezucker, 30 g kandierte Früchte gehackt*

MARZIPANFÜLLE

Zutaten für 4 Äpfel: *100 g Rohmarzipanmasse, 40 g Nüsse (grob gehackt), 2 EL Staubzucker, 2 EL Butter, $^{1}/_{16}$ L brauner Rum*

MARILLENFÜLLE

Zutaten für 4 Äpfel: *80 g getrocknete Marillen feinwürfelig geschnitten, 80 g gehackte Walnüsse, $^{1}/_{16}$ L Weißwein, 1½ TL Zimtpulver, 1 EL Kristallzucker, 30 g Honig, 2 cl Marillengeist*

len und Grillen auch noch ganz oder teilweise schälen. Halten Sie dabei immer eine Schale mit Zitronensaft und Pinsel bzw. einfach eine Zitronenhälfte parat, mit der Sie jede Schnittfläche sofort bepinseln bzw. einreiben. Damit verhindern Sie eine unschöne Bräunung des Fruchtfleisches, die übrigens sonst gerade bei Vitamin C-haltigen Äpfeln besonders stark auftritt.
Nun werden die ausgestochenen Äpfel gefüllt, reichlich mit Kristallzucker sowie Zimt bestreut, ein Stück Butter daraufgelegt und mit zwei Lagen Alufolie so eingepackt, dass die Enden der Folie oben beim Stielansatz verschlossen werden. So bleibt der Saft des Apfels erhalten. Auf dem Grill bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel garen. Die Garzeit beträgt je nach Sorte und Größe der Äpfel bzw. Höhe der Temperatur im Garraum zwischen 15 und 45 Minuten. Wenn Sie es lieber gut gebräunt möchten, setzen Sie die Bratäpfel ohne Folie in eine Auflaufform. Sie direkt am Rost zu garen, ist weniger zu empfehlen.

PROFITIPP

Wickeln Sie die Äpfel so in die Folie ein, dass deren glänzende Seite innen ist. So wird die Hitze besser absorbiert.

AMA GRILLCLUB

SAFTIGE GEWINNE

Anlässlich des 25-Jahr-Jubiläums der Marke „frisch-saftig-steirisch" läuft derzeit ein großes Gewinnspiel, bei dem neben drei Wohlfühl-Wochenenden für zwei Personen und Ballonfahrten über das steirische Apfelland noch rund 1.000 Bücher mit den besten Apfel-Rezepten verlost werden. Die Teilnahme am Gewinnspiel ist auf zweierlei Wegen möglich: Entweder online unter www.frisch-saftig-steirisch.at oder durch Ausfüllen und Einsenden der im Lebensmittelhandel erhältlichen Gewinnkarten. Einsendeschluss ist der 16.12.2009.
Im Handel ist derzeit außerdem ein steirischer Apfel-Viererpack mit der Sorte „Elstar" und einem Glas „Staud Bratapfel Konfitüre" erhältlich. Dieser Apfel ist sowohl hinsichtlich Geschmack als auch Konsistenz hervorragend als Bratapfel geeignet.





Fisch mag Rauch

Trauen Sie sich ruhig zu, Fisch auf Ihrem Grill selbst zu räuchern – es ist kinderleicht und das Ergebnis wirklich spektakulär.

Text: Willy Zwerger

Beim Heißräuchern, von dem hier die Rede ist, liegen die Temperaturen zwischen 60°C und 120°C. Erzielbar ist diese relativ geringe Temperatur in einem Grillgerät (natürlich mit Deckel) durch den sehr sparsamen Einsatz von Holz oder Holzkohle. Andererseits muss man wiederum mit einer längeren Grilldauer rechnen, also gilt es, außerhalb des Grillers rechtzeitig wieder etwas Kohle vorzuglühen, um sie rechtzeitig bereit zu haben. Einfacher geht es natürlich in einem Smoker, dessen Brennkammer vom Garraum getrennt ist und daher direkt befeuert werden kann. Aber auch in einem Kugelgrill sind ganz



ausgezeichnete Ergebnisse zu erzielen. Um den Unterschied zu zeigen, haben wir für diese Reportage Lachs und Heilbutt nach den gleichen Rezepturen mariniert und sowohl im Griller als auch im Smoker geräuchert. Wir besorgten uns dafür ein frisches Lachsfilet und schnitten dieses samt Haut in Tranchen, ebenso ein Heilbuttfilet, allerdings ohne Haut. Dann legten wir diese Portionsstücke sechs Stunden in eine so genannte Brine, bestehend aus 1 Liter Wasser, 5 EL Meersalz (3 beim Heilbutt) und 10 EL braunem Zucker. Am besten geht das Marinieren übrigens, wenn man Fisch und Brine in einen Gefrierbeutel gibt.

Die 57er „Weber"-Kugel präparieren wir mit nur einer Halbschale voll Grill-





PROFITIPP

Wenn Sie amerikanische Woodchunks kaufen, verwenden Sie für Geflügel, Fisch und Gemüse die Sorte Mesquite, für Rind, Spareribs und Koteletts Hickory. Ein, zwei Handvoll pro Charge reicht meist. Verwenden Sie zu viele Späne oder Chunks, ist das Raucharoma vielleicht zu intensiv.

AMA GRILLCLUB

kohle sowie einer Aluschale voll warmem Wasser mittig auf dem Kohlenrost. Deckel zu, auf Durchzug stellen und auf eine Betriebstemperatur von 110 bis 120 Grad Celsius hochfahren. In Wasser, Bier oder Sonstigem gut eingeweichte Woodchunks (Holzspäne) auf die Holzkohle geben, wobei diese ruhig sehr feucht bis nass sein können – frei nach der Formel „Je nass, desto Rauch“. Noch simpler geht es mit dem „Grill-Smoker“, der extra für die Kugelgriller als Zubehör entwickelt wurde und mit dem man den Räucherprozess genauer steuern kann (Infos unter www.grillshop.at).

Jetzt werden die Filets aus dem Brine-Beutel genommen und mit Küchenkrepp trockengelegt. Selbstverständlich können Sie die Fischfilets vor dem Räuchern mit Senf respektive einer Honig-Senf-Sauce bestreichen. Jene für den „Weber“-Grill kommen auf zugeschnittene Backpapierstücke und ab mit ihnen in die Kugel. Setzen Sie die Fischfilets locker ein bis eineinhalb Stunden lang der Räuchermassage aus, schauen Sie, dass Sie dabei einigermaßen auf Temperatur bleiben. Das Ergebnis ist sowohl warm wie auch kalt gegessen einfach eine Wucht.

Fazit: Räuchern im Kugelgrill funktioniert perfekt und bietet eine wunderbare kulinarische Abwechslung zu all den anderen Garmethoden von Fisch.

Im Smoker bringen Sie Holzkohle in der Brennkammer zum Glühen, wobei Sie ruhig auf 120 bis 140 Grad Celsius hochfahren können, streuen dann die nassen Holzspäne drauf oder heizen Sie gleich mit Hartholz, das gibt natürlich ein besonders intensives Aroma. Am besten sind hier Obsthölzer, aber auch Buche ist geeignet. Weniger zu empfehlen sind bei Fisch Eiche oder gar Nuss.
Wir haben die Filets für den Smoker sogar noch auf nasse Zedernholzbrett-



chen gelegt. GrillZeit-Leser wissen: Man nennt diese Methode Plank Grilling, und diese bringt neben dem Rauch noch einmal Holzaroma in das Grillgut. Unser Fazit: Räuchern im Smoker ist wahrscheinlich eine der besten Methoden überhaupt, um Lachs zuzubereiten.





Salzburger Grillnockerl

Verblüffung unter Garantie

Desserts am Griller zu produzieren ist für die einen höhere Grillschule und für die anderen schlicht und ergreifend nur verrückt. Wir meinen: Ja, das stimmt!

Text: Willy Zwerger

Jedenfalls haben wir nach Panettone und Soufflés diesmal Salzburger (Grill-)Nockerl probiert. Und eines gleich vorweg: Die Atmosphäre in einem ordentlichen Kugelgrill bekommt Überbackenem und Souffliertem tatsächlich definitiv besser als jene in normalen Haushalts-Backrohren. Diese Behauptung stellen wir jetzt einmal so in den Raum, zumal uns dies bereits bei unseren Versuchen mit Panettone im Blumentopf sowie bei diversen Soufflés auffallend ins Auge gestochen ist. Die Salzburger Nockerl vom Grill haben uns dann endgültig davon überzeugt: Alles, was aufgehen soll, wird im Kugelgrill einfach perfekt. Und was das zusätzlich Angenehme dabei ist: Sie brauchen hiezu nicht einmal die Rezepturen verändern.

Wichtig ist indirektes Grillen, eine Temperatur zwischen 220 und 240 Grad Celsius, saubere Gefäße und die Disziplin, den Deckel erst nach fünf Minuten abzunehmen, also nicht im Minutentakt nachzuschauen.

SO WIRDS GEMACHT ...

Für alle, die das Rezept für Salzburger Nockerl jetzt nicht griffbereit haben, es aber spontan im Kugelgriller ausprobieren möchten, bitte sehr, hier das Originalrezept aus dem Sacher Kochbuch:

Für vier Personen schlagen Sie 10 Eiklar zu steifem Schnee, schlagen nach und nach 60 Gramm Kristallzucker ein, geben 6 Eidotter dazu, etwas Vanillezucker, etwas geriebene Zitronenschale und 40 Gramm Mehl. Wichtig dabei ist, dass Sie so wenig wie möglich rühren, sodass die Dotterstreifen in der Masse noch sichtbar bleiben. Daraus formen Sie nun – ganz nach Belieben – mit der Teigkarte mehrere pyramidenartige Nocken und geben diese – je nachdem – in eine oder mehrere flache, feuerfeste, bebutterte und mit 20 Gramm Zucker ausgestreute Glas- oder Porzellanschüsseln. Fünf Minuten in den Griller damit und vor dem Servieren ein Achtel Liter Milch mit Vanillezucker verrühren, in die Schüssel(n) gießen und rund drei Minuten weitergrillen. Wichtig: Die Salzburger (Grill-)Nockerl sollen nicht ganz durchgebacken/-gegrillt und innen noch cremig sein. Mit Staubzucker bestreuen und servieren. Bitte sofort verzehren, denn sobald die Nockerl auskühlen, fallen Sie zusammen.

PROFITIPP

Nehmen Sie statt einer großen Auflaufform eher zwei, drei kleine für die selbe Menge. Und: Verwenden Sie einen Holzkohlengrill – das Aroma ist einfach intensiver.

AMA GRILLCLUB

ABA neu...

Seit Mitte August 2009 in Amt und Würden, ist der neue ABA-Vorstand rund um Präsident Franz Pischelsberger bereits kräftig am Werken. Für die Zukunft hat sich das Team der Austrian Barbecue Association, die sich vor allem für die sportlich ambitionierten Wettkampfgriller einsetzt, ja schließlich so einiges vorgenommen. Was genau, erfahren alle ABA-Mitglieder, Sponsoren und Juroren seit kurzem in der „Grillpost", in der ABA-Ehrenpräsident und Gründungsmitglied Johann Stabauer einmal im Monat per Mail über alles Wissenswerte informiert. Neben der verstärkten Information und Vernetzung der Mitglieder soll vor allem an der Professionalisierung der heimischen Grill-Juroren gearbeitet werden. Für alle Interessierten gibt es dafür auch schon konkrete Termine: Am 7. und am 14. März stehen in Horn bzw. im Raum Salzburg entsprechende Seminare ganz im Zeichen der professionellen Grill-Performance-Bewertung.

Benötigt werden diese Kenntnisse etwa beim wichtigsten heimischen Wettkampf-Event, den Österreichischen Grill- & Barbecue-Meisterschaften, die am 7. September in St. Peter in der Au (NÖ) stattfinden. Bei diesem Mehrfach-Wettbewerb – zeitgleich werden die Griller auch für die Freizeit- und Familien-Grillmeisterschaft sowie für die Internationalen Blue Danube Barbecue Championships angeworfen – trifft sich traditionell alles, was Grill und Namen hat. Für all jene, die nicht selbst die Kohlen schüren müssen, bietet der Tag viel Interessantes rund um das heiße Thema und Einblicke in die professionelle Welt am Rost. So kann man sich Tipps holen, innovative Grilltechnologie bestaunen und erwerben oder neue Gewürzkreationen verkosten – und natürlich ist auch immer für das leibliche Wohl gesorgt.

Vom neuen Vorstand der ABA kann sich die professionelle Grill-Szene jedenfalls frischen Wind erwarten. Wir wünschen: Gut Grill!



Der neue ABA-Vorstand v.l.n.r.: Georg Mayr (Vizepräsident), Rupert Wegerbauer (Schriftführer), Ing. Helmut Karl (Teamsprecher), Adi Matzek (Vizepräsident), Mag. Franz Pischelsberger (Präsident), Johann Stabauer (Ehrenpräsident) und Martin Proksch (Kassier).

RAUS MIT IHNEN!

Sie sehen keinen Grund, den Grill auch im Winter im Freien anzuwerfen? Wir schon: Erstens gelingt vieles draußen einfach besser als drinnen und zweitens kann es sogar am Grill ganz schön weihnachtlich zugehen.

Dank der hohen Luftfeuchtigkeit im Freien wird nämlich Fleisch dort saftiger, als wenn man es im Haus zubereitet. Und dies ist ja gerade bei klassisch herbstlichen bzw. winterlichen Gerichten, wie z.B. Martini- oder Weihnachtsgans, besonders wichtig. Aber auch abseits der fleischlichen Genüsse empfiehlt sich der Grill im Winter als vielseitige Outdoorküche. Kreative Vorschläge kommen diesbzgl. vor allem von den Geräte-Herstellern. Weber-Stephen beispielsweise schlägt sogar vor, die Weihnachtskekse mal zur Abwechslung am Grill zuzubereiten – wo in der Tat rein gar nichts dagegen spricht, sind doch die „Weber"-Grills bei jedem Wetter einsatzbereit: Ihr Deckel macht sie zu kleinen Umluftherden, die sogar den frostigsten Temperaturen standhalten. Man benötigt dafür – neben dem Grill – lediglich einen passenden Pizzastein. Falls Sie also Ihre Gäste heuer mal mit gegrillten Keksen überraschen wollen, so sei Ihnen nachstehendes Rezept ans Herz gelegt.

Buttergebäck vom Grill *ausreichend für ca. 40 Kekse*

Zutaten: *250 g Zucker, 250 g Butter, 500 g Mehl, 2 Eier, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz*

Vorbereitung: *Alle Zutaten zu einem elastischen Teig verkneten und anschließend über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.*

Zubereitung: *Den Teig mit dem Nudelholz ca. 5 mm dick ausrollen und ausstechen. Kekse auf den leicht bemehlten Pizzastein legen und zwei bis acht Minuten (je nach gewünschter Bräune) bei 160°C indirekt grillen.*



grill & win

jeden Monat eine

Zu gewinnen ist Monat für Monat ein Einkauf für Ihr nächstes Grillfest bis zu € 300,–, sowie vier weitere Preise zu je € 50,–. Als online registriertes Mitglied des AMA-GrillClubs nehmen Sie ganz automatisch an dieser Verlosung teil.



Und sollten Sie zufällig noch gar kein Mitglied sein, ist das auch kein Problem. Ohne jegliche Kosten oder Verpflichtungen können Sie sich unter **www.amagrillclub.at** registrieren. Dann nehmen Sie nicht nur an der monatlichen Verlosung teil, sondern erhalten auch jede Ausgabe der „GrillZeit" gratis frei Haus.



Grillparty!



Und so funktionierts:

Wir ziehen jeweils am Monatsbeginn fünf von rund 20.000 Mitgliedern des AMA-GrillClubs. Die Namen dieser Gewinner werden auf der Website www.amagrillclub.at veröffentlicht, zuvor werden alle Mitglieder per Newsletter über den Zeitpunkt dieser Veröffentlichung verständigt.

Jener der fünf Gewinner, der sich am schnellsten bei uns per E-Mail meldet, hat den monatlichen Hauptpreis gewonnen: einen Einkaufsrahmen von € 300,–. Die anderen vier erhalten jeweils ein Guthaben von € 50,–.

Die Gewinner werden anschließend verständigt und können ihren Gewinn dann innerhalb von 30 Tagen einlösen. Und zwar ganz einfach, indem sie einkaufen gehen und uns die Rechnung schicken. .

Eingekauft werden dürfen um dieses Geld folgende Produkte:

- Fleisch, Wurstwaren und Geflügel aus Österreich (mind. 50%)
- Obst und Gemüse aus Österreich
- Saucen und Ketchups von Heinz und HP
- Gewürze von Kotanyi
- Limonaden von Almdudler

Und noch eines: Die Hauptgewinner werden gebeten, ihren Rechnungen auch Fotos von der Grillparty beilegen – die besten Aufnahmen werden in der GrillZeit veröffentlicht.

Fleisch bringt's wirklich

Die Rolle von Fleisch in der Ernährung ist wichtiger denn je. Aufschluss über den aktuellen Stand der Forschung gibt die neue AMA-Info-Broschüre „Fit mit Fleisch“, in der Wissenschafter gründlich mit einigen Vorurteilen und Ernährungsmärchen aufräumen.



Schon die Erstauflage der Broschüre hat vor Jahren für einiges Aufsehen gesorgt und die veränderten Perspektiven moderner Wissenschaft dokumentiert. Die Neuauflage dieses AMA-Bestsellers wurde von anerkannten Ernährungsexperten nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen bearbeitet und liest sich für Interessierte spannender als so mancher Roman.

We need meat. So wird anhand aktueller Forschungsergebnisse nicht nur die bedeutende Rolle von Fleisch in der menschlichen Entwicklung nachgewiesen, sondern auch die Tatsache, dass dieses Lebensmittel viel besser als viele andere zu unserem Verdauungsapparat passt, der sich offensichtlich nur wenig von jenem unserer jagenden Vorfahren unterscheidet.
Auch auf das Thema „Gender Food“ wird näher eingegangen – also auf die oft gar nicht so kleinen Unterschiede zwischen Mann und Frau in Sachen Ernährung. Das Wissen darum erklärt nicht nur einiges, sondern ist auch eine wichtige Grundlage für einen individuellen Lebensstil.



Imagewandel. Die Ernährungspyramide erlebt aktuell massive Umbauarbeiten zugunsten des tierischen Eiweißes. Und selbst das tierische Fett wird rehabilitiert. Nicht nur in Sachen Genuss – hier steht es ja ohnehin außer Zweifel – sondern auch in Sachen Nährwert. Dabei geht es beileibe nicht nur um schnöde Energiebilanzen, sondern um gesundheitlich sehr relevante, fachliche Details. Denn ein „Omega“ alleine steht noch nicht für Qualität und „mehrfach ungesättigt“ kann auch ganz schön riskant sein, wie Eingeweihte



wissen, wenn die Proportionen der einzelnen Fettsäuren nicht zueinander passen.

Überraschend sind aber selbst für manche Fachleute die Ergebnisse jüngerer Forschungsprojekte, die einige gängige Meinungen richtiggehend auf den Kopf stellen. So ist beispielsweise Fakt, dass

- der Cholesterinspiegel durch verstärkten Konsum von magerem Schweinefleisch sogar gesenkt werden kann.
- auch erhöhte Blutdruckwerte durch den Verzehr von magerem Fleisch positiv beeinflusst werden können.
- das in Fleisch besonders reichlich enthaltene Vitamin B12 das Gehirn vor Alterserscheinungen schützen kann.
- wertvolle tierische Aminosäuren nicht nur die Leistungsfähigkeit fördern, sondern auch das Immunsystem stärken.
- das nur in Fleisch so verfügbar enthaltene Zink, Eisen und Selen gegen freie Radikale und somit gegen frühzeitige Alterungsprozesse wirken kann.
- die speziell in Fleisch enthaltenen Eiweißlieferanten zur Bildung von Sexualhormonen und für die Entstehung von Glücksgefühlen zuständig sind.
- die hochwertigen Proteine von Fleisch für den Aufbau und Erhalt des Bewegungsapparates und der Organe sorgen, wovon Sportler, aber besonders auch werdende Mütter und Kinder profitieren.



Die Broschüre ist kostenlos in ausgewählten Supermärkten sowie über den Webshop von www.ama-marketing.at zu beziehen. Unter dieser Webadresse sind auch jene Studien zu finden, die Grundlagen der Broschüreninhalte sind.

hotspot



Von Alfred Koholek

Nicht einmal rosane

Ich gehe einmal davon aus, dass sich die jüngste Peinlichkeit aus dem Hause Adlboller – Sie wissen ja, der Adlboller Jack heißt überhaupt nicht Jack, sondern Rudolf, und wir sagen nur deswegen Jack zu ihm, weil er immer alles so gerne checkt – noch nicht wirklich bis zu Ihnen durchgesprochen hat, ich sie Ihnen aber dennoch oder eben gerade deshalb nicht wirklich vorenthalten möchte.
Als regelmäßiger Leser der GrillZeit und somit Verfolger der bestens beschriebenen und leicht nachvollziehbaren Rezepte wurde er bereits des öfteren von der Versuchung mitgerissen, den einen oder anderen Grilltipp selbst in die Tat umzusetzen. Doch wie es halt so ist in der talentfreien Zone, immer wieder mussten wir ihm dann aus der Patsche helfen und die angefangenen kulinarischen Kleinode retten, seine geschmacklichen Hoppalas geradebiegen und wieder halbwegs genießbar machen, ja sogar sein Haus, seine Hütte, sein gesamtes Hab und Gut vor dem selbst entfachten Grillfeuer in Sicherheit bringen.
Unlängst hat also der Adlboller Jack, als wir ihm aus der GrillZeit vorlasen, den Begriff Barbecue aufgeschnappt und ward fortan vom Glauben beseelt, endlich ein adäquates Weihnachtsgeschenk für seine neunjährige Tochter, die Adlboller Chelsea, gefunden zu haben. Wir rümpften zwar auffällig und demonstrativ die Nasen, als er uns mit der Idee konfrontierte und frugen uns, was wohl Chelsea mit einem Barbecue anfangen könnte, da sie doch weit über die Grenzen unserer Siedlung hinaus bekannt war, bereits bei normal gegrillten Frankfurtern kulinarisch hoffnungslos überfordert zu sein. Aber bitte...
Als wir anderntags wieder einmal beim Adlboller Jack vorbeischneiten, um die restlichen Herbstbestände an Bieren zu vernichten und gleichzeitig die Punschsaison im Freien einzuläuten, sahen wir ihn zornbebend fluchend gegen seinen Hackstock treten. „De Deppatn vo Mattel, de deppatn, na denan wer is zagn...", hörten wir ihn schon von Weitem, „ois homs, sogoa Pferd homs, so schiache rosane a no, owa Kia homs kane. Ka anzige".
Überraschenderweise genügten bereits sieben Dreifache von der Williamsbirne, auf dass sich der Adlboller Jack beruhigte und uns mitteilte, dass er doch tatsächlich sämtliche Spielwarengeschäfte der Umgebung abgraste und allerorts nach einer Barbie-Kuh als Geschenk für seine Tochter frug. Doch leider, Mattel hat keine Kühe im Programm. Nicht einmal rosane.

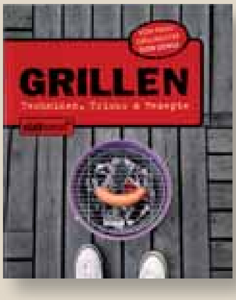
Zum Schenken & Schmökern

Nimmermüde stellt die Verlagsbranche einen kulinarischen Schmöker nach dem anderen in die Regale des Buchhandels, um sowohl unseren voyeuristischen Appetit auf virtuelles Essen als auch unseren Wissensdurst zu stillen. Mit unterschiedlichem Erfolg.

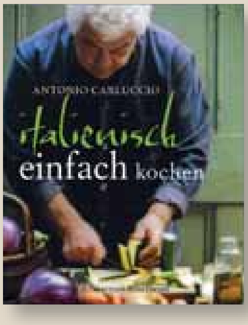
Gerade jetzt vor Weihnachten ist ja Hochsaison für mitteilsame Fernsehköche, A-B-C-Prominente und andere Berufene, die mit ihren Ratgebern und bunt bebilderten Erfahrungsschätzen um ein Plätzchen auf dem Gabentisch rittern. Und so gibt es auch in diesem Witerhalbjahr – also saisonal doch eher azyklisch – wieder viel Neues übers Grillen zu erfahren. Was in diesen Werken so schwarz auf weiß steht, deswegen aber noch lange nicht stimmen muss, haben wir gewohnt kritisch unter die Lupe genommen. Schon um Ihnen leere Kilometer auf der Suche nach Brauchbarem oder sogar noch Schlimmeres zu ersparen.



Taschenspieler. Sehr originell in Machart und Format eines fashionablen Hardcover-Taschenkalenders (samt Gummiband um wohlfeile € 10,30!) passt das aus dem Amerikanischen übersetzte **„Little Black Book vom Barbecue"** von Mike Henneberry in jedes Jackett, verzichtet aber trotzdem nicht auf einige sehr umfangreiche und mitunter recht langatmige Einleitungskapitel. Wer die Geduld aufbringt, diese zur Gänze zu konsumieren, wird mit Erkenntnissen über den American Way of BBQ belohnt. Dem folgen durchaus kompetente Betrachtungen über die relevante Biologie, sowie übers Garen, übers Gerät usw. Und wenn wir dann auf Seite 60 zu den Rezepten gelangen, lesen wir einmal 20 nicht ganz so überzeugende Seiten über Saucen und Gewürzmischungen, bevor wir zum ersten ordentlichen Stück Fleisch kommen. Ordentlich sind dann auch die Rezepte, angenehm einfach, manchmal vielleicht etwas Convenience-orientiert – damit aber wieder praxisnah.
Alles in allem beinhaltet dieses Kompaktat erstaunlich viel von Vielem. Das gelingt auch deshalb, weil man hier gänzlich auf die (platzintensive) Fotografie verzichtet hat und stattdessen die satzbedingten Leerstellen mit hübschen kleinen Grafiken füllt. ★★★⯪☆



Gemischte Gefühle. Menschen mit grilltechnischem Urteilsvermögen ist das (rund € 15,–) preiswerte Softcover **„Grillen – Techniken, Tipps und Rezepte"** vom deutschen Profi-Grillmeister Sven Dörge durchaus zu empfehlen. Sehr eigentlich, denn neben Dingen, die unsereiner besser so nicht machen würde wollen, gibt es auf den 130 nahezu quadratischen Seiten einige wirklich gute Tipps, Tricks und Rezeptanregungen zu entdecken. Positiv fallen auch die mehrheitlich präzisen Angaben bei der Zubereitung auf, die sowohl dem Brennmaterial, als auch der Gar- und nötigenfalls sogar der Kerntemperatur gewidmet sind. ★★★⯪☆

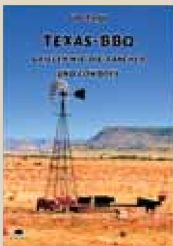


Simplizissimus. Ein allzu dünnes Brett sägt Altmeister Antonio Carluccio mit seinem neuen Titel **„italienisch einfach kochen"**. Denn auch, wenn die Zielgruppe hier eindeutig Kocheinsteiger sein dürften, kann man es mit der Einfachheit auch übertreiben. Dementsprechend dürftig ist hier der Erkenntnisgewinn des italophilen Suchenden, lediglich die Fotos entschädigen einigermaßen für dieses Übermaß an Banalität, dessen Preis von etwa € 34,– deutlich wertiger anmutet als der Inhalt. ★★☆☆☆



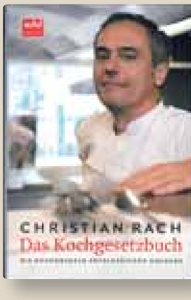
Heimvorteil. Der österreichische Haubenkoch Heino Huber liefert mit **„Feuer und Flamme"** einerseits einen Beweis für seine Grillpassion, zum anderen aber auch einen wirklich empfehlenswerten Ideenpool für fortgeschrittene Grillfreunde und solche, die dies werden wollen. Für Anfänger ist dieses Buch weniger geeignet, da es grilltechnisch zwar bei Adam und Eva beginnt, bei den an sich angenehm schlichten Rezepten selbst aber wenig auf Temperaturen, Gardauer usw. eingeht. Dafür aber für Wissende immer wieder detailliert auf die wesentlichen Knackpunkte der Gerichte und Methoden. Und auch die Auswahl der Rezepte ist so kompetent wie erfreulich, die Fotos sind eher realistisch als inszeniert. Also mehrheitlich nichts für Freunde der Hochglanz-Foodfotografie, sondern eher für Praktiker mit Sinn für die Schönheit der Reportage. Zu vielen Gerichten gibt es zudem Weintipps österreichischer Provenienz. Alles in allem ist diese Neuerscheinung also eine echte Bereicherung jeder Grill-Bibliothek und mit rund € 25,– (Amazon) ein Geschenktipp mit ausgezeichnetem Preis-Leistungsverhältnis

★★★★★



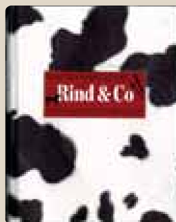
Cowgirl. Das schmale Büchlein **„Texas-BBQ"** mit dem Untertitel „Grillen wie die Rancher und Cowboys" von Ute Tietje bietet für etwa € 13,50 drucktechnische und gestalterische Bescheidenheit im A5-Format. Papier, Schrift und Fotografie (ausschließlich SW!) erinnern an die Westernhefte vergangener Tage. Die Rezepte selbst bieten zwar eine interessante Rundreise durch den amerikanischen Bundesstaat Texas, verzichten jedoch meist auf wichtige Details. Dafür wird ausgerechnet bei der sensiblen Rinderlende empfohlen, das Steak beim Grillen mehrmals zu wenden – ein Vorgang, der bekanntlich zu den schlimmsten Anfängerfehlern zählt. Dafür erfährt man einiges über texanische Tanzschritte und Gesellschaftsspiele.

★★☆☆☆



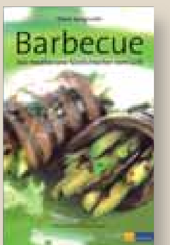
Gesetzgebung. Kabelkunden und Satschüssel-Inhaber kennen Christian Rach als strengen Restaurantprüfer mit Hauben-Hintergrund. Mit seinem neuen **„Kochgesetzbuch"** nützt Rach seine telegen erworbene Popularität für eine Art Grundkurs, der zwar beim kleinen Einmaleins des Kochens beginnt, aber nicht davor zurückschreckt, dabei auch gleich tief in die Profi-Trickkiste zu greifen. Deshalb haben auch Fortgeschrittene von Anbeginn an etwas von der Sache. Denn statt grauer Theorie ist bald das Praktikum angesagt und die wirklich kompetenten Tipps werden immer mit dem passenden Gericht serviert. Erfrischend unorthodox und kreativ mischt Rach dabei in seinen Rezepten kunterbunt die Küchen und Gewürze dieser Welt und hat dabei sympathischerweise eher das geschmackliche Optimum als den reinen Sensationseffekt im Sinn. Ergänzt wird dieser erfreuliche Exkurs durch eine sehr ansprechende und moderne Foodfotografie und ist die Investition von rund € 34,– allemal wert.

★★★★★



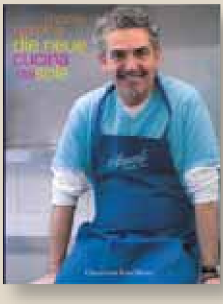
Rinderüberraschung. In streichelweichen Kuhflecken-Plüsch gebunden ist der 300 Seiten mächtige und prächtige Band **„Rind & Co. – Alles rund ums Rindfleisch"** von G.W. Sievers, der um ca. € 40,– viel Inhalt und dessen solide Illustration bietet. Nicht gerade den angekündigten allerdings, denn dem Warenkunde-Teil sind nur wenige Seiten am Schluss gewidmet. Dafür entschädigen aber viele und gute Rezepte zum Thema, in die auch immer echtes Fachwissen einfließt. So meint denn auch der Autor selbst im Vorwort zum Anhang: „Dies ist ein Kochbuch, kein Lehrbuch". Dem ist nichts hinzuzufügen.

★★★★☆



Club Med. Sehr hochwertig in der Aufmachung und von Sabrina Scicchiato ausgesprochen gut fotografiert ist Dario Spagnuolos **„Barbecue – 100 mediterrane Köstlichkeiten vom Grill"**. Die Rezepte tendieren etwas zum Spektakel, sind ausgesprochen kreativ und erfordern mitunter etwas Mut. Dafür kann man aber mit „Gegrillten Calamari auf karamellisierten Erdbeeren" und „Riesengarnelen auf Auberginenkaviar" dann mächtig angeben. Umso mehr, als die Zubereitungen der Gerichte meist ausgesprochen einfach sind und auch gut erklärt werden – wenn auch etwas knapp, was eher dem Fortgeschrittenen behagen wird. Alles in allem um ca. € 20,– ein echter Geschenktipp für die Komplettierung der Grill-Bibliothek.

★★★★½



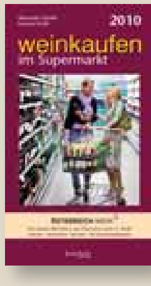
Sonnenwonnen. Auch Mario Gamba, der Autor des vorliegenden Großformats **„die neue cucina del sole“** (€ 39,60) schöpft seine Bekanntheit teilweise aus teutonischer TV-Präsenz. Aber auch sein Restaurant „Acquarello“ in München gilt unter Kennern als einer der besten Italiener nördlich der Alpen. Was dieses Kochbuch von vielen anderen aus den Federn der Topgastronomie unterscheidet, ist zum einen der erfreuliche Anteil an Grillgerichten, zum anderen aber auch die ebenso erfreuliche Präzision, mit der die einzelnen Schritte der Gestehung des schick angerichteten Italofoods beschrieben werden. So sind auch eher komplexere Rezepturen immer reproduzierbar und wem die vielen kulinarischen Randerscheinungen zu aufwendig sind, der lässt sie einfach weg. ★★★★☆



Schulerfolg. Wer beim Grillen Lust aufs Kochen bekommen hat und es wirklich immer ganz genau wissen möchte, der wird **„Die große Schule des Kochens“** von Anne Willian hoch schätzen. Dieses ungemein detailreiche, komplette und reich bebilderte Nachschlagewerk der Kochkunst aus der ehrwürdigen „Ecole de Cuisine La Varenne“ in Paris in seiner (guten) deutschen Übersetzung stellt alle anderen populären Schritt-für-Schritt-Kompendien, die wir kennen, diesbezüglich weit in den Schatten. Denn hier liegt der Schwerpunkt eindeutig auf dem lexikalischen Wissen, und die immer wieder eingestreuten Rezepte dienen mehr dessen praktischer Anwendung als dem Versuch, auch noch ein Kochbuch zu sein. Wer diese 526 Seiten im A4-Format intus hat, weist tatsächlich kulinarische Bildung auf. Wer nicht, kann wenigstens von Fall zu Fall darin nachblättern. Knapp € 30,– für diesen Band sind also fast schon ein Schnäppchen. ★★★★★



Wissen tragbar. **„Cogito... das Quizbuch“** ist ein sehr unterhaltsames Wissensspiel im Buchformat. Auf 344 Seiten finden sich 1.000 Fragen aus den unterschiedlichsten Wissensgebieten von A wie Architektur über B wie Biologie und G wie Geografie bis Z wie in Medizin, die der Reihe nach (oder auch wahllos) abgefragt werden können. Stufenweise erfolgt dann bei jeder einzelnen Frage die Auflösung – je früher man die richtige Antwort errät (oder gar weiß), desto höher ist die Punktezahl fürs Spielerkonto. Das fordert nicht nur Wissen und Schnelligkeit der Teilnehmer heraus, sondern lässt sich auch mit beliebig großen Gruppen problemlos spielen. Sinnvoller Nebeneffekt dieses sehr gut recherchierten Kurzweil-Buches ist die unvermeidliche Wissenserweiterung der Beteiligten. ★★★★★



Weinbegleitung. **„weinkaufen im Supermarkt“** im handlichen Taschenformat wurde 2009 zum „Begleitbuch zur Krise“ (Profil) gekürt. Dieser Einkaufs-Guide von Wein- und Gastrojournalist Alexander Jakabb und Weinbauberater Dipl.-Ing. Konrad Hackl bietet auch für die kommende Saison Rat und Orientierung am Weinregal. Also die Empfehlungen der besten Weine im Sortiment – keiner von ihnen teurer als 10 Euro – übersichtlich nach Supermarktketten gelistet, mit noch umfassenderem Wein-ABC, kulinarischen Begleit-Tipps und Herkunftsangaben. Neu im Guide sind eigene Kapitel für Bio-Weine, Süßweine und Schaumweine. Mehr als 50 Weine werden im Winter 2010 übrigens mit der besten Bewertung von drei Flaschen ausgezeichnet. Ab Dezember 2009 um € 6,90 im Buchhandel oder online unter www.weinkaufen.at ★★★★★



Eigenlob stinkt. Deswegen werden wir jetzt nicht über die speziellen schreiberischen Qualitäten unseres pyrophilen Kolumnisten Alfred Koholek plaudern, sondern uns darauf beschränken, dessen neuestes Buch „Wos i imma sog...“ vorzustellen, das auf 131 Seiten eine Sammlung von Anekdoten und Schwänke aus seinem virtuellen Leben bringt. Im unverwechselbaren Koholek-Stil versteht sich. Erhältlich ist diese von Willy Zwerger herausgegebene XL-Packung Koholek (mit Illustrationen von Wolfgang Hoffelner) im handverlesenen Buchhandel oder unter www.koholek.at um € 9,90.

Neues

Auch spät im Jahr und damit gerade rechtzeitig für Weihnachten gibt es eine ganze Reihe berichtenswerter neuer Produkte zum Thema Grillen.



Sauber schnippeln

Wer kennt das nicht? Bei den Vorbereitungen zum Grillen werden Fleisch, Gemüse und Kräuter geschnitten und kleingehackt und innerhalb kürzester Zeit herrscht sowohl Chaos am Schneidbrett als auch drumherum. Die Lösung dafür ist so simpel wie genial: Auf www.grillshop.at gibt es nun ein Kunststoff-Schneidbrett, das in die integrierte Auffangwanne eingehängt werden kann. Alle Reste und Säfte können einfach durch die Schlitze in die Wanne geschoben werden und schon ist alles wieder sauber.

Some like it hot

Beim Outdoor-Grillen im Herbst und Winter dürfen Punsch und Glühwein natürlich nicht fehlen. Wenn die Außentemperaturen die Getränke jedoch schneller abkühlen, als sie vertilgt werden können, ist die Verwendung von Thermobechern angesagt. Ebensolche in aktuellen, knalligen Modefarben gibt es u.a. vom schwedischen Outdoor-Spezialisten Primus. Die Becher der „Colour Line" sind nicht nur chic, sondern halten die Getränke auch besonders lange warm, außerdem lassen sie sich dank Quick-Stop-Verschluss und Silikondichtung perfekt verschließen.



Rad der Weisen

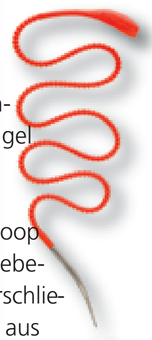
Wenn der Wille zum Wintergrillen da, aber die Schneemassen zu hoch sind, hilft nur Schaufeln. Rücken- und kräfteschonend geht dies mit dem neuen „Snow Wolf" – einer Schaufel auf Rädern. Dank Hebelwirkung funktioniert die Schneeräumung dreimal schneller als beim herkömmlichen Schaufeln – bei nur halb so viel Kraftaufwand.





Gute Unterlage

Wer gerne auf der Terrasse grillt, deren Bodenbelag jedoch vor Fett, Asche und herunterfallender Glut schützen möchte, ist mit dem neuen „Grill Pad" gut bedient, das ab sofort unter www.grillshop.at zu beziehen ist. Diese Platte aus Fiberglaszementverbund ist speziell als Unterlage für den Grill entwickelt worden, kann aber ebenso gut als Bodenschutz beim Kamin dienen.



Griller to go

Super für alle, die dem Grillvergnügen nicht nur im trauten Heim frönen wollen, ist der neue „easy start"-Camping-Holzkohlegrill. Das Gerät ist – bei einem Rost-Durchmesser von 35 cm – nur 1,5 kg schwer und innerhalb von nur zwei Minuten betriebsbereit. Durch die patentierte Holzkohlebatterie funktioniert das Grillen sicher, rauchfrei und ohne Funkenflug. Der „easy start"-Grill ist extrem einfach zu reinigen und ist sogar spülmaschinentauglich. Erhältlich auf www.grillshop.at.



Mehrweg-Garn

Umständliches Hantieren mit Küchengarn, Nadeln oder Zahnstochern beim Füllen von Geflügel gehört nun der Vergangenheit an – dank dieser Neuheit von Dolphin Innovations: „thefoodloop lace" ist der weltweit erste hitzebeständige Küchenhelfer zum Verschließen von Huhn, Pute & Co., der aus Silikon mit integrierter Edelstahlnadel besteht. Er ist bis 357°C hitzebeständig, lebensmittelecht und spülmaschinengeeignet. Erhältlich ist „thefoodloop lace" im Internet unter www.dolphin-innovations.de.

Power für drinnen

Wenn das Wetter Outdoor-Aktivitäten nicht zulässt, lässt es sich auch drinnen hervorragend grillen, z.B. auf dem neuen Elektrogrill „Rommelsbacher CG 2303/E“, gesichtet auf www.grillshop.at. Dieses Gerät zeichnet sich durch sein Edelstahlgehäuse aus, das nicht nur hübsch, sondern auch besonders einfach zu reinigen ist. Gegrillt wird auf einer Ceran-Fläche mit einer Power von 2.000 Watt, wobei die Temperatur stufenlos regelbar ist.

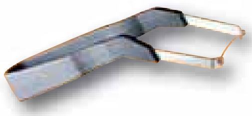


Gut kombiniert

Der „Feuerdesign Comfort Gartenkamin“ ist eine Kombination aus Kamin und Grill, die auch optisch eine echte Aufwertung für jede Terrasse darstellt und mit der man sowohl dem kulinarischen Genuss frönen als auch für wohlige Wärme sorgen kann. Je nach Bedarf können die verschiedenen Zubehörteile, z.B. Grillrost oder Ablageplatte, in die drei in unterschiedlicher Höhe angebrachten Aufnahme-Ösen eingehängt und ggf. in den Feuerraum eingeschwenkt werden. Zur Aufbewahrung des Holzes verfügt dieser Kamin, der komplett aus Edelstahl gefertigt ist, unter dem Feuerraum über ein praktisches Lagerfach.



Stabstelle



Von Rena Germany steht nun ein neuer Grillstabreiniger zur Verfügung, mit dem die Reinigung des Rostes wirklich gründlich und dennoch ganz rasch vonstatten geht. Einfach den Grillstabstabreiniger an den verschmutzten Stellen ansetzen und mit gleichmäßigen Vor-Zurückbewegungen säubern. Zu bestellen unter www.rena-germany.de.



Duftspur

Um das Potential von Gaskugelgrills optimal nutzen zu können, offeriert Outdoorchef nun eine ganze Reihe an neuen Accessoires, wie z.B. die „Outdoorchef Aromapfanne“. Diese wird einfach auf den unteren Trichter des Grills gelegt und mit dem Aromalieferanten Ihrer Wahl, z.B. Bier, Whisky, Wein oder auch Räucherchips befüllt. Wird der Grill dann aufgeheizt, nimmt das darüber ganz klassisch auf dem Rost platzierte Grillgut die aufsteigenden Aromen auf und sorgt somit für Geruchs- und Geschmackserlebnisse der besonderen Art. Die „Aromapfanne“ besteht aus Gusseisen und hält dadurch hohe Temperaturen auch über längere Zeit ohne Probleme aus.

Keine halben Sachen



Die Möglichkeiten, die Ihnen mit Ihrem „Outdoorchef“-Grill offen stehen, erweitern sich nochmal schlagartig durch die Anschaffung des neuen „Gourmet Halbmondes“. Im Doppelpack erhält man einen Halbmond mit perforiertem sowie einen mit durchgängigem Boden, die sich in Kombination zum Dampfgarer-ähnlichen Stapeln eignen, oder auch nebeneinander verwendet werden können. Besonders gut gelingen in diesen praktischen Schalen knackig gedämpftes Gemüse, zart gegarter Fisch oder sogar knusprige Gratins. Und wenn man nur einen der beiden Halbmonde verwendet, kann natürlich auf dem Rost direkt daneben auch auf herkömmliche Art und Weise gegrillt werden.

Reinigungskraft

Damit die gute Stimmung nach einer gemütlichen Grillage nicht durch aufwendige Putzarbeiten zunichte gemacht wird, ist man gut beraten, Reinigungshilfen zu verwenden, mit denen die Arbeit schnell von der Hand geht – wie z.B. die neue „Stahlwolle-Bürste“ von Outdoorchef. Sie ist ergonomisch halbrund geformt und kann sowohl für die Reinigung des Trichters als auch des Grillrostes verwendet werden. Tipp: Am besten den Grill vor dem Reinigen nochmal ein paar Minuten auf hoher Stufe aufheizen, dann lassen sich die Reste noch leichter wegbürsten.





Weihnachtlich

Für weihnachtliche Stimmung sorgt diese limitierte Edition namens „Bratapfel Zauber“ mit vier „frisch-saftig-steirischen“ Äpfeln (Sorte Elstar) und einem Glas „Original Bratapfel Konfitüre“ von Staud (ebenfalls hergestellt aus steirischen Äpfeln) in einer Tasse. Wie man die Äpfel am besten zubereitet, steht auf der Packungsrückseite, wo sich gleich zwei verschiedene Rezepte zum Nachkochen finden.



Perfekte Maße

Die ideale Größe für den Einsatz am Plattengrill oder auch für ein festliches Fondue haben die neuen „yuu'n'mee Gekochte Shrimps" im 500g-Beutel. Größer als die vor allem für Pasta und Salat geeigneten Garnelen, aber dennoch mundgerecht, können sie problemlos aufgespießt werden und überzeugen mit ihrem frischen, knackigen Biss.

Wie im Urlaub

Eine schmackhafte Beilage mit mediterranem Touch sind die „Pomodori al forno Capperi" von Saclà – sonnengereifte, geschälte Pflaumentomaten, die behutsam in einem speziellen Ofen gebacken und zusammen mit Kapern und Knoblauch in eine mediterrane Marinade aus Pflanzenöl, Lorbeer und Kräutern eingelegt werden. Dadurch schmecken die Pomodori besonders fruchtig und passen ideal zu gegrilltem Fleisch und Fisch.



Perfekter Begleiter

Speziell für die Festtage offeriert Mautner Markhof eine raffinierte „Dill-Senf Sauce", die super zu Lachs, aber auch zu Schinken oder Käse passt. Die Basis bildet (zu 68%) „Mautner Markhof Estragon Senf", dessen leichte Schärfe durch die Zugabe von frischen Dillspitzen und süßem Blütenhonig gekonnt abgerundet wird.



Authentisch & praktisch

Wiesbauers „Wiener Prater Stelze" ist eine knusprig gebratene Schweinsstelze, so wie man sie aus der Gastronomie kennt – allerdings in völlig neuer Form. Denn die Stelze ist bereits ausgelöst und in praktische Scheiben geschnitten, so eignet sie sich perfekt zum Grillen, kann aber auch in der Pfanne oder im Mikrowellenherd kurz erhitzt werden. Neben dem typischen, rustikalen Geschmack überzeugt diese Neuheit übrigens durch einen überraschend niedrigen Fettgehalt von 12%.



